

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育界领军人物
英语教育界领军人物
英语教育界领军人物

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和探索，提出了许多创新的观点和教学方法，为英语教育的发展做出了重要贡献。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和探索，提出了许多创新的观点和教学方法，为英语教育的发展做出了重要贡献。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和探索，提出了许多创新的观点和教学方法，为英语教育的发展做出了重要贡献。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和探索，提出了许多创新的观点和教学方法，为英语教育的发展做出了重要贡献。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和探索，提出了许多创新的观点和教学方法，为英语教育的发展做出了重要贡献。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和探索，提出了许多创新的观点和教学方法，为英语教育的发展做出了重要贡献。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和探索，提出了许多创新的观点和教学方法，为英语教育的发展做出了重要贡献。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 1 个章节

1. 篝火和野营烹饪(camp Fires And Camp Cooking) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

篝火和野营烹饪(Camp fires and camp cooking)

第1/1页

[ˌpiː ˈdʒiː][wʌŋ] - [tuːˈtuː]]
[**Pg** **1** - **2**]
[页 1 - 2]

[第1-2页]

[kæmp] [fairz] [ænd; ənd] [kæmp] ['kʊkɪŋ] ;
CAMP FIRES AND CAMP COOKING ;
营 火灾 和 营 烹饪 ;
篝火和野营烹饪；

[ɔːr]
OR
或者
或者

[ˈkʌlɪneri] [hɪnts] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['soʊldʒər] :
CULINARY HINTS FOR THE SOLDIER :
烹饪 提示 为了 这 士兵 :
给士兵的烹饪小贴士：

[ɪnˈkluːdɪŋ]
INCLUDING
包括
包括

[rɪˈsiːt] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [bred] [ɪn] [ðə; ði] “ [ˈpɔːrtəb(ə)l] [fiːld] ['ʌv(ə)n]
RECEIPT FOR MAKING BREAD IN THE “ PORTABLE FIELD OVEN
收据 为了 制作 面包 在 这 “ 便携的 场地 烤箱
便携式野战烤箱面包制作配方

” [ˈfɜːrniʃt] [baɪ] [ðə; ði] [səbˈsɪstəns] [dɪˈpɑːrtmənt] .
” **FURNISHED BY THE SUBSISTENCE DEPARTMENT .**
” 提供 经过 这 生存 部门 :
由生活保障部提供。

[baɪ]
BY
经过
经过

[ˈkæptɪn] [dʒeɪmz][em] . [ˈsændəˌsən] ,
CAPTAIN JAMES M . SANDERSON ,
队长 詹姆斯 M . 桑德森 ,
詹姆斯·M·桑德森上尉

[ˈkɑːmɪseri] [ʌv; əv] [səbˈsɪstəns] [ʌv; əv] [ˌvɒlənˈtiəz] .
COMMISSARY OF SUBSISTENCE OF VOLUNTEERS .
小卖部 的 生存 的 志愿者 :
志愿者生活用品供应处。

[ˈpʌblɪʃt] [fɔːr; fər] [ˌdɪstrɪˈbjʊːʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] [truːps] .
PUBLISHED FOR DISTRIBUTION TO THE TROOPS .
已发布 为了 分配 到 这 军队 :
出版后分发给部队。

[ˈhedkwɔːrtərz] “ [ˈɑːrmi][ʌv; əv][ðə; ði][pəˈtəʊmək] ,
Headquarters “ Army of the Potomac ,
总部 “ 军队的 这 波托马克河 ,

波托马克军团总部

” [ˈdʒænjueri] , - .
” January , 1862 :
” 一月 , - .

1862年1月。

[ˈwɑːʃɪŋtən] :
WASHINGTON :
华盛顿 :

华盛顿:

[ˈgʌvənmənt] [ˈprɪntɪŋ] [ˈɑːfɪs] . - .
GOVERNMENT PRINTING OFFICE . 1862 .
政府 印刷 办公室 : - .

政府印刷局。1862年。

[,piː ˈdʒiː][θriː]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

[kæmp][fairz][ænd; ənd][kæmp] [ˈkʊkɪŋ] .
CAMP FIRES AND CAMP COOKING .
营 火灾 和 营 烹饪 .

篝火和野营烹饪。

[ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ʌp][ðə; ði] [ˈfɑːləʊɪŋ] [rɪˈsiːts, riːˈsiːts] ,
In making up the following receipts ,
在 制作 向上 这 下列的 收据 ,

在制作以下收据时，

[ðə; ði] [ˈɔːθər] [hæz; həz] [bɪn] [ˈæktʃu,eɪtɪd][baɪ][ə; eɪ][dɪˈzaɪər][tuː; tə][eɪd][ðə; ði] [ˈefərts] [ʌv; əv] [ðəʊz] [ʌv; əv]
the author has been actuated by a desire to aid the efforts of those of
这 作者 有 到过 驱动 经过 一个 欲望 到 援助 这 努力 的 那些 的

[hɪz; ɪz] [ˈkʌntriːmɪn] [huː] ,
his countrymen who ,
他的 同胞们 WHO ,

作者的创作动机源于帮助那些同胞的愿望，

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][best] [ɪnˈtenʃən] , [læk] [ðə; ði] [ˈnɑːlɪdʒ] [tuː; tə][ˈjuːtəlaɪz][ðəm; ðəm] ;
with the best intentions , lack the knowledge to utilize them ;
和 这 最好的 意图 , 缺少 这 知识 到 利用 他们 ;

即使怀着最好的意愿，也缺乏运用这些知识；

[ænd; ənd] [ˈhævɪŋ] [ˈpɜːrsənəli] [əˈsɪstɪd] [ɪn][ðə; ði] [kənˈkɑːkʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈveriəs] [ˈdɪʃɪz] [hiː; hi] [triːts]
and having personally assisted in the concoction of the various dishes he treats
和 拥有 亲自 协助 在 这 混合物 的 这 各种各样的 菜肴 他 款待

[ʌv; əv] ,
of ,
的 ,

他亲自参与了各种菜肴的调制，

[ˈjuːzɪŋ][ˈoʊnli][kæmp][fairz] , [kæmp] [ˈketlɪz] , [ænd; ənd][ˈsoʊldʒərz] - [ˈræfnz; ˈreɪfnz] ,
using only camp fires , camp kettles , and soldiers ' rations ,
使用 仅有的 营 火灾 , 营 水壶 , 和 士兵 - 口粮 ,

仅使用营火、营用水壶和士兵口粮，

[hiː; hi] [noʊz] [ðæt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ɑːn][ðə; ði][pɑːrt][ʌv; əv] ['eni] ['sensəb(ə)l][mæn] — [ænd; ənd]
he knows that a little attention on the part of any sensible man — and
他 知道 那 一个 小的 注意力 在 这 部分 的 任何 明智的 男人 — 和
[nʌn] ['ʌðər] [ʃʊd; ʃəd] ['evər] [ə'tempt] [tuː; tə] [kʊk] — [wɪl] [prə'duːs] [ðə; ði][moʊst] ['seɪvəri][ænd; ənd]
none other should ever attempt to cook — will produce the most savory and
没有任何 其他 应该 曾经 试图 到 厨师 — 将要 生产 这 最多 美味的 和
['grætɪfaɪɪŋ] [rɪ'zʌlts] .
gratifying results .
可喜 结果 .

他知道，任何一个明智的人只要稍加用心——其他人绝对不应该尝试烹饪——就能做出最美味、最令人满意的菜肴。

[kæmp] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd][kæmp] ['ketlz] .
CAMP COOKING AND CAMP KETTLES .
营 烹饪 和 营 水壶 .

野营烹饪和野营水壶。

[ðə; ði][juː'tensɪlz][ænd; ənd] [miːnz] ['fɜːrniʃt] [baɪ] [gʌvərnmənt] [tuː; tə][ðə; ði]['soʊldʒər][fɔːr; fər] [prɪ'peəriŋ]
The utensils and means furnished by government to the soldier for preparing
这 餐具 和 方法 提供 经过 政府 到 这 士兵 为了 准备
[hɪz; ɪz] [fuːd] [ɑːr; ər][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] ['prɪmətɪv] ['kærəktər] .
his food are of the most primitive character .
他的 食物 是 的 这 最多 原始 特点 .

政府提供给士兵准备食物的器具和工具都非常原始。

[ðə; ði]['fɔːrmər][kən'sɪst; 'kɑːnsɪst][ʌv; əv][kæmp] ['ketlz] , [meɪd] [ʌv; əv]['aɪərn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['hænd(ə)l] ,
The former consist of camp kettles , made of iron , with a handle ,
这 以前的 由 的 营 水壶 , 制成 的 铁 , 和 一个 处理 ,
前者指的是带把手的铁制野营水壶，

[ænd; ənd]['veriŋ; 'væriŋ][ɪn][saɪz][frʌm; frəm] [fɔːr] [tuː; tə]['sev(ə)n]['gælənz] ,
and varying in size from four to seven gallons ,
和 变化 在 尺寸 从 四 到 七 加仑 ,
容量从四加仑到七加仑不等。

([ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [soʊ][æz; əz][tuː; tə][hæv; həv][wʌn][slɑɪd]['ɪntuː][ðə; ði] ['ʌðər] ,
(**they should be made so as to have one slide into the other ,**
(他们 应该 是 制成 所以 作为 到 有 一 滑动 进入 这 其他 ,
(它们应该设计成可以相互滑动，

[ɪn][nests] [ʌv; əv] [fɔːr] ,) [ænd; ənd] [mes] [pænz] , ['ɔːlsoʊ][ʌv; əv]['aɪərn] , [ə'baʊt] - [ɪntɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] ,
in nests of four ,) and mess pans , also of iron , about 12 inches in diameter ,
在 巢穴 的 四 ,) 和 混乱 平底锅 , 还 的 铁 , 关于 - 英寸 在 直径 ,
四个一组的餐盘，以及直径约 12 英寸的铁制餐盘。

[ænd; ənd]['sloʊpɪŋ][tuː; tə][ðə; ði] ['bɑːtəm] .
and sloping to the bottom .
和 倾斜的 到 这 底部 .

并向下倾斜。

[ðə; ði] ['lætər] [kən'sɪst; 'kɑːnsɪst][ʌv; əv][ə; eɪ]['sɜːrt(ə)n] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [wʊd] [pər] ['diːm] ,
The latter consist of a certain amount of wood per diem ,
这 后者 由 的 一个 肯定 数量 的 木头 每 迪姆 ,
后者包括每天一定数量的木材，

[wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kən'sʊmd] [æz; əz] [teɪst] [ɔːr][ɪndʒə'nuːəti] [meɪ] ['dɪktetɪ] .
which is to be consumed as taste or ingenuity may dictate .
哪个 是 到 是 消耗 作为 品尝 或者 独创性 可能 听写 .
食用方式可根据个人口味或创造力而定。

[ðə; ði]['juːʒuəl][ænd; ənd][moʊst] ['sɪmp(ə)l][moʊd] [ɪz][tuː; tə][dɪɡ][ə; eɪ] [trentʃ] - [ɪntɪz] [waɪd] ,
The usual and most simple mode is to dig a trench 18 inches wide ,
这 通常 和 最多 简单的 模式 是 到 挖 一个 沟 - 英寸 宽的 ,
通常也是最简单的办法是挖一条18英寸宽的沟。

- [ɪntʃɪz] [di:p] , [ænd; ənd][frʌm; frəm] [fɔ:r] [tu:; tə][sɪks] [fi:t] [lɔ:ŋ] .
12 inches deep , and from four to six feet long .
- 英寸 深的 , 和 从 四 到 六 脚 长的 .

深 12 英寸，长 4 至 6 英尺。

[æʔ; əʔ] [i:tʃ] [end][plənt][ə; eɪ] [fɔ:rkt] [stɪk] [ʌv; əv][i:kwəl] [hɑ:t] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [staʊt] ['sæplɪŋ] ,
At each end plant a forked stick of equal height , with a stout sapling ,
在 每个 结尾 植物 一个 分叉 戳 的 平等的 高度 , 和 一个 肥硕 树苗 ,
在两端各栽种一根高度相同的分叉木棍，木棍上栽种一棵粗壮的幼苗。

[frʌm; frəm] [wɪtʃ] [tu:; tə][sə'spend] [ðə; ði] ['ketlz] , [ɪk'stendɪŋ] [frʌm; frəm][wʌn][tu:; tə][ðə; ði] ['ʌðər] .
from which to suspend the kettles , extending from one to the other .
从 哪个 到 暂停 这 水壶 , 扩展 从 一 到 这 其他 .
用于悬挂水壶，从一个水壶延伸到另一个水壶。

[ˈdaɪəgræm][noʊ] . [wʌn] .
Diagram No 1 :
图表 不 : 1 :

图1。

[ðɪs] , [haʊ'evər] , [ɪz] ['ni:ðər] [ðə; ði][best][nɔ:r][moʊst][i:kə'nɑ:mɪk(ə)l][moʊs] , [æz; əz][aɪ'ti:] [kən'sju:mz]
This , however , is neither the best nor most economical mode , as it consumes
这 , 然而 , 是 两者都不 这 最好的 也不 最多 经济 模式 , 作为 它 消耗
[mʌtʃ] ['fju:əl] ,
much fuel ,
很多 燃料 ,
然而，这既不是最佳方式，也不是最经济的方式，因为它会消耗大量燃料。

[weɪsts] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [hi:t] , [ænd; ənd] ['kɔ:zɪz] [ɡreɪt] [ɪnkən'vi:niəns] [tu:; tə][ðə; ði] [kʊk] .
wastes much of the heat , and causes great inconvenience to the cook .
废物 很多 的 这 热 , 和 原因 伟大的 不便 到 这 厨师 .
浪费大量热量，并给厨师带来极大的不便。

[æn; ən] [ɪm'pru:vmənt] [kæn; kən][bi:; bi][ɪ'fektəd, ɪ'fektɪd, 'i:fektəd, 'i:fektɪd][baɪ] ['keɪsɪŋ] [ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv]
An improvement can be effected by casing the sides of
一个 改进 能 是 受影响 经过 套管 这 侧面 的
[ðə; ði] [trentʃ] [wɪð; wɪθ] [brɪk] ,
the trench with brick ,
这 沟 和 砖 ,
用砖块包裹沟槽侧壁可以起到改善作用。

['ædɪŋ] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] ['tʃɪmni] [æʔ; əʔ][wʌn][end] , [ænd; ənd] , [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [fɔ:rkt] [stɪks] ,
adding a little chimney at one end , and , in place of the forked sticks ,
添加 一个 小的 烟囱 在 一 结尾 , 和 , 在 地方 的 这 分叉 棍子 ,
在一端加装一个小烟囱，并用叉状木棍代替，

[ˈju:zɪŋ][ˈaɪərən] [ˈlpraɪts] [ænd; ənd] [krɔ:s] - [bɑ:r] , [tu:; tə] [wɪtʃ] [hæf][ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n] [hʊks] [fɔ:r; fər] ['hæŋɪŋ]
using iron uprights and cross - bar , to which half a dozen hooks for hanging
使用 铁 立柱 和 叉 - 酒吧 , 到 哪个 一半 一个 打 钩子 为了 绞刑
['ketlz] [ɑ:r; ər] [ə'tætʃt] .
kettles are attached .
水壶 是 随附的 .
使用铁立柱和横杆，上面安装了六个用于悬挂水壶的挂钩。

[ˈdaɪəgræm]
Diagram
图表

图表

[noʊ][tu:'tu:] .
No 2 :
不 2 :

2号。

[ɪn][ə; eɪ] ['kleɪɪ] [sɔɪl] ,
In a clayey soil ,
在 一个 粘土 土壤 ;

在粘土质土壤中，

[ðə; ði][plæn][ə'dɑ:ptɪd][baɪ][ðə; ði][sɔ:lɪt] ['bɔɪləz] [ʌv; əv] [nu:] [jɔ:k] [ɪz][pər'hæps][ðə; ði] [ni:tɪst] ,
the plan adopted by the salt boilers of New York is perhaps the neatest ,
这 计划 已采用 经过 这 盐 锅炉 的 新的 约克 是 也许 这 最整洁 ,
纽约盐锅炉厂采用的方案或许是最简洁的。

[moʊst][i:kə'nɔ:mɪk(ə)] , [ænd; ənd][moʊst] [kən'vi:nɪənt] [ðæt] [kæn; kən]
most economical , **and most convenient that can**
最多 经济 , 和 最多 方便的 那 能
最经济实惠、最方便的

[,pi: 'dʒi:][fɔ:r]]
[**Pg 4**]
[页 4]

[第4页]

[bi:; bi] [dɪ'vaɪzɪd] .
be devised .
是 设计 .

可以设计。

[ðeɪ] [dɪɡ][ə; eɪ][hoʊl][ə'baʊt] [θri:] [fi:t] [skwer] [ænd; ənd] [tu:] [fi:t] [ɪn] [depθ] ,
They dig a hole about three feet square and two feet in depth ,
他们 挖 一个 洞 关于 三 脚 正方形 和 二 脚 在 深度 ,
他们挖了一个大约三英尺见方、两英尺深的洞，

[ɪ'dʒen(ə)rəli][ɪn][ðə; ði][sloʊp] [ʌv; əv][ə; eɪ] [hɪl] .
generally in the slope of a hill :
一般来说 在 这 坡 的 一个 爬坡道 .

通常在山坡上。

[ɑ:n][wʌn][saɪd] [ðeɪ] [rʌn][ə; eɪ] [jæft] ['lætərəli] , [ə'baʊt][wʌn] [fʊt] [skwer] [ænd; ənd][sɪks] [fi:t] [ɪn]
On one side they run a shaft laterally , about one foot square and six feet in
在 一 边 他们 跑步 一个 轴 横向 , 关于 一 脚 正方形 和 六 脚 在
[lenkθ; leŋθ] ,
length ,
长度 ,

一侧横向竖井，大约一英尺见方，六英尺长。

[ænd; ənd][wʌn] [fʊt] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [graʊnd] .
and one foot from the surface of the ground .
和 一 脚 从 这 表面 的 这 地面 .

离地面一英尺。

[æt; ət][ðə; ði] [ɪk'stri:m] [end] [ðeɪ] [sɪŋk][ə; eɪ] [jæft] ['vɜ:rtɪkli] , [ænd; ənd][fɔ:rm][ə; eɪ] ['tʃɪmni] ;
At the extreme end they sink a shaft vertically , and form a chimney ;
在 这 极端 结尾 他们 下沉 一个 轴 垂直方向 , 和 形式 一个 烟囱 ;
在最末端，他们垂直挖一个竖井，形成一个烟囱；

[ænd; ənd][æt; ət]['i:kwɪ'ekwɪ] - ['dɪstənsɪz] [ðeɪ] [pɪrs] [θri:] [hoʊlz] [ʌv; əv] [sə'fɪ(ə)nt] [daɪ'æmɪtər][tu:; tə]
and at equi - distances they pierce three holes of sufficient diameter to
和 在 等 - 距离 他们 刺穿 三 孔 的 充足的 直径 到
[prɪ'vent] [ðə; ði] ['ketlɪz] [frʌm; frəm] ['slɪpɪŋ] [θru:] .
prevent the kettles from slipping through .
防止 这 水壶 从 滑倒 通过 .

并且它们以等距刺穿三个直径足够大的孔，以防止水壶滑落。

[baɪ] [ðɪs] [moʊd][ðə; ði] ['kɛtlz] [kæn; kən][biː; bi] [plɛɪst][ˈoʊvər][ðə; ði][ˈfaɪər][tuː; tə][bɔɪl] — [ɔːr][ɑːn] [iːðər]
By this mode the kettles can be placed over the fire to boil — or on either
经过 这 模式 这 水壶 能 是 放置 超过 这 火 到 熬 — 或者 在 任何一个
[saɪd] ,
side ,
边 ,

在这种模式下，水壶可以放在火上烧水，也可以放在火的两侧烧水。

[tuː; tə] [ˈsɪməɪ] — [wɪð; wɪθ] [les] ['dɪfɪkəlti] [ðæn; ðən][baɪ][ˈeni] [ˈʌðər] [miːnz] .
to simmer — with less difficulty than by any other means .
到 煨 — 和 较少的 困难 比 经过 任何 其他 方法 .

用小火慢炖——比其他任何方法都更容易。

[ˈdaɪəɡræm]
Diagram
图表

图表

[noʊ][θriː] .
No 3 .
不 3 .

3号。

[ˈdaɪəɡræm][noʊ][fɔːr] .
Diagram No 4 .
图表 不 4 .

图4。

[ˌɪnˈsaɪd] [vjuː] — [saɪd] .
Inside view — Side .
里面 看法 — 边 .

内部视图——侧面。

[bɪˈsaɪdz] [ðə; ði] [əˈlaʊəns] [frʌm; frəm] [ˈɡʌvənmənt] , [haʊˈevər] , [ðə; ði] [ˈkʌmpəni] [kʊks] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
Besides the allowance from government , however , the company cooks should be
除了 这 津贴 从 政府 , 然而 , 这 公司 厨师 应该 是
[ˈfɜːrniʃt] , [frʌm; frəm][ðə; ði] “ [ˈkʌmpəni] [fʌnd] ,
furnished , from the “ Company Fund ,
提供 , 从 这 “ 公司 基金 ,

除了政府提供的津贴外，公司厨师的伙食费还应从“公司基金”中支付。

“ [wɪð; wɪθ] [tuː] [lɑːrdʒ][ˈaɪərən] [spuːnz] , [tuː] [lɑːrdʒ][ˈaɪərən] [fɔːks] , [tuː] [stʌʊt] [naɪvz] ,
“ **with two large iron spoons , two large iron forks , two stout knives** ,
“ 和 二 大的 铁 勺子 , 二 大的 铁 叉子 , 二 肥硕 刀具 ,
“配有两把大铁勺、两把大铁叉、两把结实的刀，

[wʌn][tɪn] [ˈkʌləndər] [ænd; ənd][wʌn][jɑːrd][ʌv; əv] [ˈflænl] ; [ˈɔːlsoʊ][ə; eɪ] [fɔːls] [tɪn] [ˈbɑːtəm] ,
one tin cullender and one yard of flannel ; also a false tin bottom ,
— 锡 滤器 和 — 院子 的 绒布 ; 还 一个 错误的 锡 底部 ,
一个锡制滤网和一码法兰绒；还有一个假锡底。

[ˈkloʊsli] [ˈfɪtɪŋ] [ðə; ði] ['kɛtlz] ; [fɔːr; fər][ɔːl][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði] [kʊk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][rɪˈspɑːnsəb(ə)l] .
closely fitting the kettles ; for all of which the cook should be responsible .
密切 配件 这 水壶 ; 为了 全部 的 哪个 这 厨师 应该 是 负责的 .
水壶严丝合缝；厨师对此负全部责任。

[ðə; ði] [ˈræʃ(ə)n] .
THE RATION .
这 配给 .

配给。

[nɒʊ][ˈɑ:rmɪ][ɪn][ðə; ði][wɜ:rlɪd][ɪz][soʊ][wel][prəˈvaɪdɪd][fɔ:r; fər] , [ɪn][ðə; ði] [ˈfeɪp] [ˈʌv; əv][fu:d] ,
No army in the world is so well provided for , in the shape of food ,
不 军队 在 这 世界 是 所以 出色地 假如 为了 , 在 这 形状 的 食物 ,
世界上没有哪支军队的粮食供应如此充足。

[ˈi:ðər] [æz; əz][tu:; tə][ˈkwɑ:ntəti][ɔ:r][ˈkwɑ:ləti] , [æz; əz][ðə; ði][ˈɑ:rmɪ][ˈʌv; əv][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] ,
either as to quantity or quality , as the army of the United States ,
任何一个 作为 到 数量 或者 质量 , 作为 这 军队 的 这 团结的 各州 ,
无论是数量还是质量, 例如美国军队

[ænd; ənd] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l] [əˈtenʃ(ə)n] [ɑ:n][ðə; ði][pɑ:rt][ˈʌv; əv][ðə; ði] [kʊk] [wɪl] [ɪˈneɪb(ə)l][hɪm; ɪm][tu:; tə] [leɪ] [ˈʌp]
and very little attention on the part of the cook will enable him to lay up
和 非常 小的 注意力 在 这 部分 的 这 厨师 将要 使能够 他 到 躺 向上
[ə; eɪ][ˈlɪbəərəl] [əˈmaʊnt] [ˈwi:kli] [tu:; tə][ðə; ði][ˈkredit][ˈʌv; əv][ðə; ði] [ˈkʌmpəni] [fʌnd] .
a liberal amount weekly to the credit of the Company Fund .
一个 自由主义 数量 每周 到 这 信用 的 这 公司 基金 :
厨师只需稍加注意, 就能每周为公司基金存入一笔可观的款项。

[nɒʊ][wʌn][mæn][kæn; kən] [kənˈsu:m] [hɪz; ɪz][ˈdeɪli] [ˈræʃ(ə)n] , [ɔ:lˈðoʊ] [ˈmeni] [weɪst] [aɪˈti:] ; [ænd; ənd]
No one man can consume his daily ration , although many waste it ; and
不 一 男人 能 消耗 他的 日常的 配给 , 虽然 许多 浪费 它 ; 和
[ə; eɪ][ˌsɪstəˈmætɪk] [ɪˈju:] [wɪl] ,
a systematic issue will ,
一个 系统 问题 将要 ,
虽然很多人浪费口粮, 但没有人能吃完他每天的口粮; 而系统性的配给制度将会.....

[ɪn][ə; eɪ] [greɪt] [ˈmeʒər] , [prɪˈvent] [ˈʌnˈnesəsəri] [ɪkˈstrævəɡəns] .
in a great measure , prevent unnecessary extravagance .
在 一个 伟大的 措施 , 防止 不必要 奢侈 .
在很大程度上, 要避免不必要的铺张浪费。

[ðə; ði] [ˈkʊks] [kri:d] .
THE COOK'S CREED .
这 库克的 信条 .
厨师的信条。

[ˈklenlɪnəs] [ɪz][nekst][tu:; tə] [ˈgɑ:dlinəs] , [bəʊθ][ɪn][ˈpɜ:sənz][ænd; ənd] [ˈketlz] : [bi:; bi][ˈevər] [ɪnˈdʌstriəs]
Cleanliness is next to godliness , both in persons and kettles : be ever industrious
清洁 是 下一个 到 敬虔 , 两个都 在 人 和 水壶 : 是 曾经 勤劳
,
:
,
清洁是美德, 无论对人还是对水壶都是如此: 要勤劳。

[ðen] , [ɪn] [ˈskaʊərɪŋ] [jʊr; jər][pɒts] .
then , in scouring your pots .
然后 , 在 洗涤 你的 锅 :
然后, 在擦洗你的锅碗瓢盆时。

[mʌt] [ˈelboʊ] [ɡri:s] , [ə; eɪ] [fju:] [ˈæʃɪz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈwɔ:tər] , [ɑ:r; ər][ˈkæpɪt(ə)l][eɪdʒ][tu:; tə]
Much elbow grease , a few ashes , and a little water , are capital aids to
很多 弯头 润滑脂 , 一个 很少 灰烬 , 和 一个 小的 水 , 是 首都 艾滋病 到
[ðə; ði][ˈkerf(ə)l] [kʊk] .
the careful cook .
这 小心 厨师 :
辛勤的劳动、一些灰烬和少许水, 是细心厨师的得力助手。

[ˈbetər] [wer] [aʊt] [jʊr; jər][pænz][wɪð; wɪθ] [ˈskaʊərɪŋ] [ðæn; ðən][jʊr; jər] [ˈstʌməks] [wɪð; wɪθ][ˈpə:dʒɪŋ] ;
Better wear out your pans with scouring than your stomachs with purging ;
更好的 穿 出去 你的 平底锅 和 洗涤 比 你的 胃 和 清除 ;
与其催吐损害胃, 不如用刷子把锅刷坏;

[ænd; ənd][aɪ 'ti:] [ɪz] [les] ['deɪndʒərəs][tu:; tə][wɜ:rk][jʊr; jər] ['elbəuz] [ðæn; ðən][jʊr; jər] ['kɑ:m,rædz] ['bəʊəlz] .
and it is less dangerous to work your elbows than your comrade's bowels .
和 它 是 较少的 危险的 到 工作 你的 肘部 比 你的 同志的 肠道 .

锻炼肘部总比伤害战友的肠道要安全得多。

[dɜ:rt][ænd; ənd] [gri:s] [bɪ'treɪ] [ðə; ði] [pʊr] [kʊk] , [ænd; ənd] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði] [pʊr] ['soʊldʒər] ; [waɪlst]
Dirt and grease betray the poor cook , and destroy the poor soldier ; whilst
污垢 和 润滑脂 背叛 这 贫穷的 厨师 , 和 破坏 这 贫穷的 士兵 ; 而
[helθ] ,
health ,
健康 ,

污垢和油脂会出卖可怜的厨师，也会毁掉可怜的士兵；而健康，

[kɑ:ntent] , [ænd; ənd] [gʊd] [tʃɪr] [ʃʊd; ʃəd] ['evər] [rɪ'wɔ:rd] [hɪm; ɪm] [hu:] [dʌz] [hɪz; ɪz] ['du:ti][ænd; ənd]
content , and good cheer should ever reward him who does his duty and
内容 , 和 好的 欢呼 应该 曾经 报酬 他 WHO 做 他的 责任 和
[ki:ps] [hɪz; ɪz] ['ketlz] [kli:n] .
keeps his kettles clean .
保持 他的 水壶 干净的 .

尽职尽责、保持水壶清洁的人，必将获得满足和快乐。

[ɪn] ['mɪləteri] [laɪf] , [ˌpʌŋktʃu'æləti][ɪz][nɑ:tɪ]'oʊnli][ə; eɪ] ['du:ti] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [nə'sesəti] ,
In military life , punctuality is not only a duty , but a necessity ,
在 军队 生活 , 准时 是 不是 仅有的 一个 责任 , 但 一个 必要性 ,
[ɪn] [ˌmɪljəri] [laɪf] , [ˌpʌŋktʃu'æləti] [ɪz] [nɑ:tɪ] 'oʊnli [ə; eɪ] ['du:ti] , [bʌt; bət] [ə; eɪ] [nə'sesəti] ,
在 军队 生活 , 准时 是 不是 仅有的 一个 责任 , 但 一个 必要性 ,

在军旅生活中，守时不仅是一种义务，更是一种必需。

[ænd; ənd][ðə; ði] [kʊk] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔ:lweɪz] [ɪn'devər] [tu:; tə][bi:; bi] [ɪg'zækt][ɪn] [taɪm] .
and the cook should always endeavor to be exact in time .
和 这 厨师 应该 总是 努力 到 是 精确的 在 时间 .

厨师应该始终力求在时间上做到精准。

[bi:; bi] ['spəriŋ] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔ:lt] , [æz; əz][ə; eɪ] [dɪ'fɪ(ə)nsi] [kæn; kən][bi:; bi] ['betər]
Be sparing with sugar and salt , as a deficiency can be better
是 节省 和 糖 和 盐 , 作为 一个 不足 能 是 更好的
[ˈremɪdɪd] [ðæn; ðən][æn; ən] ['oʊvərˌplʌs] .
remedied than an overplus .
已补救 比 一个 过剩 .

糖和盐要适量，因为缺乏比过量更容易补救。

[[ˌpi: 'dʒi:] [faɪv]]
[Pg 5]
[页 5]

[第5页]

['kɪtʃɪn] [fə'la:səfi] .
KITCHEN PHILOSOPHY .
厨房 哲学 .

厨房理念。

[rɪ'membər] [ðæt] [bi:nz] , [ˌbædli] [bɔɪld] , [kɪl] [mɔ:r] [ðæn; ðən] ['bulɪts] ; [ænd; ənd][fæt][ɪz] [mɔ:r] ['feɪt(ə)]
Remember that beans , badly boiled , kill more than bullets ; and fat is more fatal
记住 那 豆子 , 糟糕 煮沸 , 杀 更多的 比 子弹 ; 和 胖的 是 更多的 致命的
[ðæn; ðən] ['paʊdər] .
than powder .
比 粉末 .

记住，煮得不好的豆子比子弹更致命；脂肪比火药更致命。

[ɪn] ['kʊkɪŋ] , [mɔ:r] [ðæn; ðən][ɪn] ['eniθɪŋ] [els] [ɪn] [ðɪs] [wɜ:rld] , [ˈɔ:lweɪz] [meɪk] [heɪst] ['sləʊli] .
In cooking , more than in anything else in this world , always make haste slowly .
在 烹饪 , 更多的 比 在 任何事物 别的 在 这 世界 , 总是 制作 匆忙 缓慢地 .

在烹饪中，比世界上任何其他事情都更甚，要始终慢工出细活。

[wʌn][ˈaʊər][tuː][mʌt][ɪz][ˈvæstli][ˈbetər][ðæn; ðən][faɪv][ˈmɪnɪts][tuː][ˈlɪt(ə)l][wɪð; wɪθ][rər][ɪkˈsepʃənz]
One hour too much is vastly better than five minutes too little , with rare exceptions
一 小时 也 很多 是 非常 更好的 比 五 分钟 也 小的 , 和 稀有的 例外情况
.
:
.

除了极少数例外情况，多花一个小时也远比少花五分钟要好得多。

[ə; eɪ][bɪɡ][ˈfaɪər][skɔːtɪz][jʊr; jər][su:p][bɜːrn][jʊr; jər][feɪs][ænd; ənd][krɪspz][jʊr; jər][ˈtempər].
A big fire scorches your soup , burns your face , and crisps your temper .
一个 大的 火 焦土 你的 汤 , 烧伤 你的 脸 , 和 薯片 你的 脾气 .
一场大火烧焦了你的汤，烫伤了你的脸，也烧坏了你的脾气。

[skɪm][ˈsɪmə][ænd; ənd][ˈskaʊər][ɑːr; ər][ðə; ðɪ][truː][ˈsiːkrɪts][ʌv; əv][gʊd][ˈkʊkɪŋ].
Skim , simmer , and scour , are the true secrets of good cooking .
撇去 , 煨 , 和 冲刷 , 是 这 真的 秘密 的 好的 烹饪 .
撇去浮沫、慢炖、刷洗，才是烹饪成功的真正秘诀。

[bi:f][su:p][wɪð; wɪθ][ˈdesɪkeɪtɪd][mɪkst][ˈvedʒtəb(ə)lz].
BEEF SOUP WITH DESICCATED MIXED VEGETABLES .
牛肉 汤 和 干燥的 混合 蔬菜 .
牛肉干什锦蔬菜汤。

[ðə; ðɪ][əˈmɛrɪkənz][æz; əz][ə; eɪ][ru:l][ɑːr; ər][nɑ:t][fɑːnd][ʌv; əv][su:ps][ənˈles][ʌv; əv][ðə; ðɪ][ˈθɪkər]
The Americans , as a rule , are not fond of soups , unless of the thicker
这 美国人 , 作为 一个 规则 , 是 不是 喜爱 的 汤 , 除非 的 这 较厚
[kaɪnd] ;
kind ;
种类 ;

美国人一般不太喜欢喝汤，除非是比较浓稠的汤；

[bʌt; bət][ɪn][noʊ][fɔːrm][kæn; kən][mi:t][ænd; ənd][ˈvedʒtəb(ə)lz][biː; bi][sɜːrvd][təˈgeðər][mɔːr][ˈprɑːfɪtəbli]
but in no form can meat and vegetables be served together more profitably
但 在 不 形式 能 肉 和 蔬菜 是 服务 一起 更多的 盈利
[ænd; ənd][mɔːr][ˈnɜːrɪŋli].
and more nourishingly .
和 更多的 滋养地 .

但没有任何一种形式的肉类和蔬菜能够比这更有益、更有营养地搭配在一起。

[æz; əz][ə; eɪ][ˈmætər][ʌv; əv][rɪˈkɑːnəmi][aɪˈtiː][ədˈmɪts][ʌv; əv][noʊ][ˈɑːrgjumənt][brɪˈkəz, brɪˈkɔːz][ˈevri]
As a matter of economy , it admits of no argument , because every
作为 一个 事情 的 经济 , 它 承认 的 不 争论 , 因为 每一个
[ˈpɔːr(ə)n][ɪz][ˈjuːsf(ə)l],
portion is useful ,
部分 是 有用 ,

从经济角度来看，这无可争议，因为每一部分都很有用。

[bəʊθ][boʊn][ænd; ənd][fleʃ][ænd; ənd], [wen][ˈprɑːpərli][meɪd], [aɪˈtiː][ɪz][ˈhoʊlsəm][ænd; ənd]
both bone and flesh ; and , when properly made , it is wholesome and
两个都 骨 和 肉 ; 和 , 什么时候 适当地 制成 , 它 是 健康 和
[ˈpælətəb(ə)l].
palatable .
可口的 .

它既有骨头又有肉；而且，如果制作得当，它既营养又美味。

[ɑːn][freʃ]-[bi:f][deɪ][ɪf][əˈmʌŋ][ðə; ðɪ][ˈræŋz; ˈreɪŋz][ðer; ðər][ɑːr; ər][sʌm; səm][tʃɔɪs][ˈbɪts]-[sʌt]
On fresh - beef day , if among the rations there are some choice bits — such
在 新鲜的 - 牛肉 天 , 如果 之中 这 口粮 那里 是 一些 选择 比特 — 这样的
[æz; əz][ˈsɜːrlɔɪn],
as sirloin ,
作为 西冷牛排 ,

在供应新鲜牛肉的日子里，如果口粮中有一些上等部位——比如西冷牛排，

[ˈtendərlɔɪn] , [ɔ:r] [rʌmp] [steɪks] — [kʌt] [ðəm; ðəm] [ˈɪntu:] [ni:t] [ˈslaɪsɪz] , [ænd; ənd] [ju:z] [fɔ:r; fər] [ˈbrekfəst]
tenderloin , or rump steaks — cut them into neat slices , and use for breakfast
里脊肉 , 或者 臀部 牛排 — 切 他们 进入 整洁的 切片 , 和 使用 为了 早餐
,
:
:

牛里脊肉或臀肉牛排——切成整齐的薄片，可作早餐食用。

[ˈbrɔɪlɪŋ] [ðəm; ðəm] [ɪf] [aɪ ˈti:] [kæn; kən] [bi:; bi] [dʌn] ; [ɪf] [nɑ:t] , [fraɪ] [ðəm; ðəm] .
broiling them if it can be done ; if not , fry them :
烤制 他们 如果 它 能 是 完毕 ; 如果 不是 , 炒 他们 :

如果可以的话，用烤箱烤；如果不行，就用油煎。

[seɪv] [ɔ:l] [ðə; ði] [bəʊnz] , [ɪf] [lɑ:rdʒ] [kʌt] [ðəm; ðəm] [ɪn] [ˈpi:sɪz] [ænd; ənd] [dɪˈstrɪbjʊ:t] [ˈi:kwəli] [əˈmʌŋ] [ðə; ði]
Save all the bones , if large cut them in pieces and distribute equally among the
节省 全部 这 骨头 , 如果 大的 切 他们 在 件 和 分发 同样地 之中 这
[ˈketlɪz] .
kettles .
水壶 :

把所有的骨头都留下来，如果骨头很大，就切成小块，平均分配到各个锅里。

[ɪf] [ðə; ði] [ˈkʌmpəni] [ˈnʌmbəz] [ˈsev(ə)nti] [men] [ɔ:r] [les] , [ju:z] [wʌn] [lɑ:rdʒ] [ˈket(ə)l] [ænd; ənd] [tu:] [ˈsmɔ:ləz]
If the company numbers seventy men or less , use one large kettle and two smaller
如果 这 公司 数字 七十 男人 或者较少的 , 使用 一 大的 壶 和 二 较小的
[wʌnz] .
ones .
一个 :

如果公司人数在七十人或以下，则使用一个大水壶和两个小水壶。

[fɪl] [ðəm; ðəm] [ˈnɪrli] [wɪð; wɪθ] [ˈpi:sɪz] [ʌv; əv] [mi:t] , [frʌm; frəm] [wʌn] [tu:; tə] [θri:] [paʊndz] [i:tʃ] ,
Fill them nearly with pieces of meat , from one to three pounds each ,
充满 他们 几乎 和 件 的 肉 , 从 一 到 三 磅 每个 ,
每个容器里装满肉块，每块重一到三磅。

[nɑ:t] [tu:] [ˈkloʊsli] [pækt] ; [ðen] [eɪ di: ˈdi:] [ˈwɔ:tər] [ɪˈnʌf] [tu:; tə] [ˈkʌvər] [aɪ ˈti:] ,
not too closely packed ; then add water enough to cover it ,
不是 也 密切 包装 ; 然后 添加 水 足够的 到 覆盖 它 ,
不要压得太紧；然后加水至没过食材。

[ænd; ənd] [pleɪs] [aɪ ˈti:] [ˈoʊvər] [ə; eɪ] [brɪsk] [ˈfaɪər] , [ˈθroʊɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑ:rdʒ] [ˈhændfʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] [tu:; tə]
and place it over a brisk fire , throwing in a large handful of salt to
和 地方 它 超过 一个 轻快 火 , 投掷 在 一个 大的 少数 的 盐 到
[i:tʃ] [ˈket(ə)l] .
each kettle .
每个 壶 :

将锅放在旺火上，每个锅里放一大把盐。

[æz; əz] [su:n] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈwɔ:tər] [brɪˈɡɪnz] [tu:; tə] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [skʌm] [brɪˈɡɪnz] [tu:; tə] [raɪz] ,
As soon as the water begins to boil , and the scum begins to rise ,
作为 很快 作为 这 水 开始 到 熬 , 和 这 浮渣 开始 到 上升 ,
水一沸腾，浮沫就开始上升，

[ˈdedn] [ðə; ði] [ˈfaɪər] , [ænd; ənd] [skɪm] , [ˈkerfəli] [ænd; ənd] [ˈfeɪθfəli] , [ˈevri] [ten] [ˈmɪnɪts] ,
deadenthe fire , and skim , carefully and faithfully , every ten minutes ,
缓和 这 火 , 和 撇去 , 小心 和 忠实 , 每一个 十 分钟 ,
熄灭火势，每隔十分钟仔细、认真地撇去浮沫。

[ænd; ɐnd][biː; bi] ['veri] [ʃɜ] [ðæt][ðə; ði][ˈwɔːtər] [dɒz] [nɑːt] [əˈgen] [kɒm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] — [aɪ ˈtiː][ʃʊd; ʃəd]
and be very sure that the water does not again come to a boil — it should
和 是 非常 当然 那 这 水 做 不是 再次 来 到 一个 熬 — 它 应该
[ˈoʊnli] [ˈsɪməɹ] ;
only simmer ;
仅有的 煨 ;

务必确保水不要再次沸腾——只能小火慢炖；

[fɔːr; fər] [wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ˈbɔɪlɪŋ] [hɑːrd][ðə; ði] [ˈpɔɹz] [ɒv; əv][ðə; ði] [fleɪ] [ɑːr; ər] [ɪˈmiːdiətli]
for when the meat is boiling hard the pores of the flesh are immediately
为了 什么时候 这 肉 是 沸腾 难的 这 毛孔 的 这 肉 是 立即地
[kloʊzd] ,
closed ,
关闭 ;

因为当肉在沸水中翻滚时，肉的毛孔会立即闭合。

[ðə; ði] [ˈes(ə)ns] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] , [ænd; ɐnd][ɔːl][ɪts][ɪmˈpjʊəritɪs] , [ɑːr; ər] [riˈteɪnd] [wɪˈðɪn] , [noʊ][skɒm]
the essence of the meat , and all its impurities , are retained within , no scum
这 本质 的 这 肉 , 和 全部它是 杂质 , 是 保留 之内 , 不 浮渣
[əˈaɪzɪz] ,
arises ,
出现 ;

肉的精华及其所有杂质都被保留在肉中，不会产生浮渣。

[ðə; ði] [miːt] [brˈkɒmz] [hɑːrd][ænd; ɐnd] [tʌf] , [ænd; ɐnd][ðə; ði] [suːp] [θɪn] [ænd; ɐnd] [ˈwɔːtəri] .
the meat becomes hard and tough , and the soup thin and watery .
这 肉 变成 难的 和 艰难的 , 和 这 汤 薄的 和 水状的 .
[ɪf] [aɪ ˈtiː][ɪz][ˈoʊnli] [pərˈmɪtɪd] [tuː; tə] [ˈsɪməɹ] , [ðə; ði] [ˈpɔɹz] [ɑːr; ər][keɪpt][ˈoʊpən] , [ðə; ði] [blʌd] [ɪz]
If it is only permitted to simmer , the pores are kept open , the blood is
如果 它 是 仅有的 允许 到 煨 , 这 毛孔 是 保留 打开 , 这 血 是
[drɔːn] [aʊt] ,
drawn out ,
绘制 出去 ,

肉变得又硬又韧，汤也变得稀薄如水。

[ðə; ði][dʒuːsɪz][ɑːr; ər][ɪkˈstræktɪd] , [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ˈrendəd] [ˈtendər][ænd; ɐnd] [ˈhoʊlsəm] , [ænd; ɐnd]
the juices are extracted , the meat is rendered tender and wholesome , and
这 果汁 是 提取 , 这 肉 是 渲染 投标 和 健康 , 和
[ðə; ði] [suːp] [rɪtɪ] ,
the soup rich ,
这 汤 富有的 ,

肉汁被提取出来，肉质变得鲜嫩可口，汤汁也变得浓郁鲜美。

[nuˈtrɪʃəs] , [ænd; ɐnd][ˈpælətəb(ə)l] .
nutritious , and palatable .
营养丰富的 , 和 可口的 .
[nʌˈtriʃəs] , [ænd; ɐnd][ˈpælətəb(ə)l] .
nutritious , and palatable .
营养丰富的 , 和 可口的 .

营养丰富，而且美味可口。

[ɪn][wʌn][ˈaʊər][ænd; ɐnd][ə; eɪ][hæf] — [ˈkerfəli] [ˈskɪmɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [waɪl] — [ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd]
In one hour and a half — carefully skimming all the while — the meat should
在 — 小时 和 一个 一半 — 小心 撇脂 全部 这 尽管 — 这 肉 应该
[biː; bi] [dʌn] ;
be done ;
是 完毕 ;

一个半小时后——期间要小心地撇去浮沫——肉就应该煮好了；

[bʌt; bət] [ɪf] [aɪ ˈtiː][hæz; hæz][ˈoʊnli] [ˈsɪməɹd] , [tuː] [ˈaʊərz] [wɪl] [biː; bi] [ˈbetər] .
but if it has only simmered , two hours will be better .
但 如果 它 有 仅有的 小火慢炖 , 二 小时 将要 是 更好的 .
[bʌt; bət] [ɪf] [aɪ ˈtiː][hæz; hæz][ˈoʊnli] [ˈsɪməɹd] , [tuː] [ˈaʊərz] [wɪl] [biː; bi] [ˈbetər] .
but if it has only simmered , two hours will be better .
但如果只是小火慢炖，两个小时会更好。

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] [mi:t] [aʊt] , [ˈli:vɪŋ] [ˈoʊnli][ðə; ði][boʊnz] .
Then take the meat out , leaving only the bones .
然后 拿 这 肉 出去 , 离开 仅有的 这 骨头 .

然后把肉取出，只留下骨头。

[æn; ən][ˈaʊər] [ˈpri:vɪəs] [tu;; tə] [ðɪs] , [haʊˈevər] , [breɪk] [ʌp][ə; eɪ][ˈtæblət][ʌv; əv] [ˈdesɪkətɪd]
An hour previous to this , however , break up a tablet of desiccated
一个 小时 以前的 到 这 , 然而 , 休息 向上 一个 药片 的 干燥的
然而，在此之前一小时，将一片干燥的药片掰碎。

[,pi: ˈdʒi:] [sɪks]]
[Pg 6]
[页 6]

[第6页]

[ˈvedʒtəb(ə)lɪz][æz; əz] [smɔ:l] [æz; əz][ˈpɑ:səb(ə)l] ,
vegetables as small as possible ,
蔬菜 作为 小的 作为 可能的 ,
蔬菜尽量切成小块。

[ænd; ənd][dɪˈvaɪd][ðem; ðəm][ˈɪntu:][æz; əz] [ˈmeni] [ˈpɔ:ʃənz] [æz; əz][ðer; ðər][ɑ:r; ər] [ˈketlɪz] [ʌv; əv] [su:p] .
and divide them into as many portions as there are kettles of soup .
和 划分 他们 进入 作为 许多 部分 作为 那里 是 水壶 的 汤 .
将它们分成与汤锅数量相同的份数。

[pleɪs] [i:tʃ] [ˈpɔ:rʃ(ə)n][ɪn][ə; eɪ] [ˈseprət] [pæn] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [kli:n] [ˈwɔ:tər] ,
Place each portion in a separate pan , and fill with fresh clean water ,
地方 每个 部分 在 一个 分离 平底锅 , 和 充满 和 新鲜的 干净的 水 ,
将每份食物分别放入不同的容器中，并注入新鲜干净的水。

[ˈstændɪŋ] [ðem; ðəm] [nɪr] [ðə; ði][ˈfaɪər][ʌnˈtɪl] [ˈθɜ:rəli] [ˈsætʃəreɪtɪd][wɪð; wɪθ][ˈwɔ:tər] .
standing them near the fire until thoroughly saturated with water .
常设 他们 靠近 这 火 直到 彻底 饱和 和 水 .
将它们放在火边，直到完全浸透水。

[wen] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz][ˈteɪkən][aʊt] , [pʊt][ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lɪz][ɪn] ,
When the meat is taken out , put the vegetables in ,
什么时候 这 肉 是 已采取 出去 , 放 这 蔬菜 在 ,
肉取出后，放入蔬菜。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl][ˈdʒentli] [tu:] [ˈaʊərz] [lɔ:ŋgər] ,
and let them boil gently two hours longer ,
和 让 他们 熬 轻轻地 二 小时 更长 ,
然后让它们小火慢煮两个小时。

[ˈdʊrɪŋ] [ðæt] [taɪm] [ˈkerfəli] [ˈskɪmɪŋ] [ɔ:f] [ɔ:l][ðə; ði][fæt] [wɪtʃ] [ˈraɪzɪz][tu;; tə][ðə; ði] [ˈsɜ:rfs] .
during that time carefully skimming off all the fat which rises to the surface .
期间 那 时间 小心 撇脂 离开全部 这 胖的 哪个 上升 到 这 表面 .
在此期间，小心地撇去浮到水面的所有油脂。

[ðen] [ˈsi:z(ə)n][wɪð; wɪθ] [ˈpepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈteɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] ,
Then season with pepper and salt , and a tablespoonful of vinegar ,
然后 季节 和 胡椒 和 盐 , 和 一个 一汤匙 的 醋 ,
[ænd; ənd] [sɜ:rv] [aʊt] .
and serve out .
和 服务 出去 .
然后加入胡椒粉、盐和一汤匙醋调味，即可食用。

[bəʊθ][ðə; ði] [frentʃ] [ænd; ənd] [əˈmerɪkən] [ˈdesɪkətɪd] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [kʌm] [ɪn][ˈtæblɪts] .
Both the French and American desiccated vegetables come in tablets .
两个都 这 法语 和 美国人 干燥的 蔬菜 来 在 片剂 .
法国和美国的脱水蔬菜都是片剂形式。

[ðə; ði][ˈfɔ:rmər] [ˈbi:ɪŋ] [ˈtwais] [æz; əz][lɑ:rdʒ][æz; əz][ðə; ði][ˈlætər] ,
The former being twice as large as the latter ,
这 以前的 存在 两次 作为 大的 作为 这 后者 ,
前者比后者大两倍,

[aɪˈti:] [wɪl] [ˈðerfɔ:r] [bi:; bi] [ˈnesəseri] [tu:; tə][ju:z][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [ɔ:r] [tu:] [ʌv; əv][ðə; ði]
it will therefore be necessary to use one of the French or two of the
它 将要 所以 是 必要的 到 使用 一 的 这 法语 或者 二 的 这
[əˈmerɪkən] [ˈtæblɪts] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [ˈkʌmpəni] ,
American tablets for a company ,
美国人 片剂 为了 一个 公司 ,
因此, 一家公司有必要使用一款法国平板电脑或两款美国平板电脑。

[wɪtʃ] [wɪl] [bi:; bi] [faʊnd] [ˈæmpli] [səˈfɪ(ə)nt] ,
which will be found amply sufficient ,
哪个 将要 是 成立 充足的 充足的 ,
这将被认为是完全足够的。

[æz; əz] [ðeɪ] [swel] [ʌp][tu:; tə][ˌsɪksˈti:n] [taɪmz][ðer; ðər] [bʌlk] [ɪn][ə; eɪ] [kəmˈprest] [steɪt] .
as they swell up to sixteen times their bulk in a compressed state .
作为 他们 膨胀 向上 到 十六 时代 他们的 大部分 在 一个 压缩 状态 .
它们在压缩状态下体积可膨胀至原体积的十六倍。

[ðə; ði][fæt][ˈteɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði] [su:p] [ɪz][ˈvæljuəb(ə)l] — [fɜ:rst][fɔ:r; fər] [ˈselɪŋ] , [nekst][fɔ:r; fər] [ˈfraɪɪŋ] ,
The fat taken from the soup is valuable — first for selling , next for frying ,
这 胖的 已采取 从 这 汤 是 有价值的 — 第一的 为了 销售 , 下一个 为了 煎炸 ,
从汤里提取出来的油脂很有价值——首先可以用来出售, 其次可以用来煎炸。

[bʌt; bət] [ˈprɪnsəpli] [bɪˈkeɪz, bɪˈkɔ:z][ju:; jʊ][dəʊnt] [ˈswɑ:ləʊ] [aɪˈti:][ɪn][jɔ:r; jər] [su:p] .
but principally because you don't swallow it in your soup .
但 主要 因为 你 不 吞 它 在 你的 汤 .
但主要原因是你不会把它吞进汤里。

[pɔ:rk] [su:p] [wɪð; wɪθ] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] .
PORK SOUP WITH VEGETABLES .
猪肉 汤 和 蔬菜 .
猪肉蔬菜汤。

[ðɪs] [su:p] [ɪz] [gʊd] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] , [ænd; ənd][kwɔ:t][ˌi:kəˈnɔ:mɪk(ə)l] .
This soup is good for a change , and quite economical .
这 汤 是 好的 为了 一个 改变 , 和 相当 经济 .
这道汤味道不错, 可以换换口味, 而且很经济实惠。

[teɪk] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv] [klɪr] [pɔ:rk] , [wɪˈðəʊt] [raɪnd][ɔ:r][bəʊn] ;
Take four pounds of clear pork , without rind or bone ;
拿 四 磅 的 清除 猪肉 , 没有 果皮 或者 骨 ;
取四磅去皮去骨的清猪肉;

[kʌt][aɪˈti:][ˈɪntu:] [ˈpi:sɪz] [əˈbaʊt][wʌn] [ɪntʃ] [skwer] ; [pʊt][ˈɪntu:][ə; eɪ][pæn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][fæt] ,
cut it into pieces about one inch square ; put into a pan a little fat ,
切 它 进入 件 关于 一 英寸 正方形 ; 放 进入 一个 平底锅 一个 小的 胖的 ,
把它切成大约一英寸见方的小块; 放入平底锅中, 加少许油,

[wɪtʃ] [mʌst; məst][bi:; bi][æz; əz][hɑ:t][æz; əz][ˈpɑ:səb(ə)l] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ɪn] [ɪˈnʌf] [pɔ:rk][tu:; tə][ˈkʌvər]
which must be as hot as possible , and throw in enough pork to cover
哪个 必须 是 作为 热的 作为 可能的 , 和 扔 在 足够的 猪肉 到 覆盖
[ðə; ði][ˈbɑ:təm] ,
the bottom ,
这 底部 ,
锅要尽可能热, 然后放入足够的猪肉铺满锅底。

[wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi][fraɪd] [kwaɪt] [braʊn] ,
which is to be fried quite brown ,
哪个 是 到 是 油煎 相当 棕色的 ,
需要炸至金黄色。

[ænd; ənd] [tɜːrnd] [ˈɪntuː] [əˈnʌðər] [pæn] [waɪlst] [ðə; ði] [ˈbæləns] [ɪz] [ˈbiːɪŋ] [fraɪd] .
and turned into another pan whilst the balance is being fried .
和 转向 进入 其他 平底锅 而 这 平衡 是 存在 油煎 .
趁着剩下的食材还在煎炸的时候，把食材转移到另一个锅里。

[hæv; həv] [θriː] [kæmp] [ˈketlɪz] [fɪld] [wɪð; wɪθ] [kliːn] [ˈwɔːtər] ; [bɔɪl][,aɪˈtiː] ,
Have three camp kettles filled with clean water ; boil it ,
有 三 营 水壶 已填 和 干净的 水 ; 熬 它 ;
准备三个装满干净水的野营水壶；将水烧开，

[ænd; ənd][,eɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [iːtʃ] [ˈket(ə)l][wʌn] - [θɜːrd][,ʌv; əv][ðə; ði] [fraɪd] [pɔːrk] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈhændfʊl]
and add to each kettle one - third of the fried pork , with a handful
和 添加 到 每个 壶 一 - 第三 的 这 油煎 猪肉 , 和 一个 少数
[,ʌv; əv][sɔːlt] .
of salt .
的 盐 .
在每个锅里加入三分之一的炸猪肉，再加一把盐。

[let] [,aɪˈtiː][bɔɪl] [ˈmɑːdərətli] [fɔːr; fər] [ˌfɪftiːn] [ˈmɪnɪts] , [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [ˈmiːnwaɪl] , [ˈhævɪŋ]
Let it boil moderately for fifteen minutes , and in the meanwhile , having
让 它 熬 中等程度 为了 十五 分钟 , 和 在 这 同时 , 拥有
[sɒʊkt] [ðə; ði] [ˈdesɪkətɪd] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] ,
soaked the desiccated vegetables ,
浸泡过 这 干燥的 蔬菜 ,
用中火煮十五分钟，同时将脱水蔬菜浸泡在水中。

[,eɪ diː ˈdiː][wʌn] - [θɜːrd][tuː; tə] [iːtʃ] [ˈket(ə)l] , [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈbɔɪlɪŋ] , [nɔːt] [tuː] [fæst] , [fɔːr; fər][wʌn]
add one - third to each kettle , and continue boiling , not too fast , for one
添加 一 - 第三 到 每个 壶 , 和 继续 沸腾 , 不是 也 快速地 , 为了 一
[ˈaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] .
hour and a half .
小时 和 一个 一半 .
将三分之一的水加入每个水壶中，继续煮沸，不要太快，煮一个半小时。

[ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [ˈpepər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈvɪnɪɡər] ,
Season with pepper , salt , and a little vinegar ,
季节 和 胡椒 , 盐 , 和 一个 小的 醋 ,
用胡椒粉、盐和少许醋调味。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðer; ðər][ɪz] [ˈeni] [steɪl] [bred] [tuː; tə][biː; bi][hæd; həd] ,
and if there is any stale bread to be had ,
和 如果 那里 是 任何 陈旧 面包 到 是 有 ,
如果能找到一些隔夜面包的话，

[θriː] [ɔːr] [fɔːr] [lʊʊvz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt][ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] [tuː] [ɪntɪz] [skwer] , [ɔːr] [les] ,
three or four loaves should be cut into pieces two inches square , or less ,
三 或者 四 面包 应该 是 切 进入 件 二 英寸 正方形 , 或者较少的 ,
将三到四个面包切成两英寸见方或更小的块状。

[ænd; ənd][dɪˈvaɪdɪd] [ˈiːkwəli] [ɪn][ðə; ði] [θriː] [ˈketlɪz] .
and divided equally in the three kettles .
和 分割 同样地 在 这 三 水壶 .
并平均分配到三个水壶中。

[ˈæftər] [ˌfɪftiːn] [ˈmɪnɪts] - [sləʊ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] [ˈredi] [tuː; tə] [sɜːrv] .
After fifteen minutes ' slow boiling the soup is ready to serve .
后 十五 分钟 - 慢的 沸腾 这 汤 是 准备好 到 服务 .
慢火煮沸十五分钟后，汤就可以上桌了。

[wət'eɪvər] [fæt] [fləʊts] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] , [br'fɔ:r] [ðə; ði][bred] [ɪz] ['ædɪd] , [ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] ['kerfəli]
Whatever fat floats on the top , before the bread is added , should be carefully
任何 胖的 浮标 在 这 顶部 , 前 这 面包 是 额外 , 应该 是 小心
[rɪ'mu:vɪd] .
removed .
已移除 .

在加入面包之前, 应小心地将漂浮在表面的油脂去除。

[pi:] [su:p] .
PEA SOUP .
豌豆 汤 .

豌豆汤。

[fɔ:r; fər][sʌm; səm] [ʌnɪk'spleɪnd] ['ri:z(ə)n] , [ðɪs] ['ɑ:rtɪk(ə)l][ɪz][baɪ][noʊ] [mi:nz] ['pɑ:pjələɹ][wɪð; wɪθ][ðə; ði]
For some unexplained reason , this article is by no means popular with the
为了 一些 无法解释 原因 , 这 文章 是 经过 不 方法 受欢迎的 和 这
[tru:ps] ,
troops ,
军队 ,

出于某种无法解释的原因, 这篇文章在部队里并不受欢迎。

[ænd; ənd][lɑ:rdʒ] ['kwɑ:ntətɪz] [ɑ:r; ər] ['kɑ:nstəntli] [rɪ'tɜ:rnd] [tu:; tə][ðə; ði]
and large quantities are constantly returned to the
和 大的 数量 是 不断地 返回 到 这
大量货物不断被退回。

[,pi: 'dʒi:]['sevən]]
[**Pg** **7**]
[页 7]

[第7页]

['kɑ:mɪseri] [æz; əz] ['kʌmpəni] ['seɪvɪŋz] .
commissary as company savings .
小卖部 作为 公司 节省 .

公司节省开支。

[ðɪs] , [aɪ 'ti:][ɪz] [bi'li:vɪd] ,
This , it is believed ,
这 , 它 是 相信 ,

人们认为,

[wʊd] [nɑ:t][bi;; bi][ðə; ði] [keɪs] [ɪf] [ðə; ði]['prɑ:pər][moʊd][ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [ðəm; ðəm][wʌz; wəz] [noʊn] ,
would not be the case if the proper mode of cooking them was known ,
会 不是 是 这 案件 如果 这 恰当的 模式 的 烹饪 他们 曾是 已知 ,
如果掌握了正确的烹饪方法, 就不会出现这种情况了。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][nɑ:t]['oʊnli][kwɑɪt][æz; əz] [nu'trɪʃəs] [æz; əz] [bi:nz] ,
as they are not only quite as nutritious as beans ,
作为 他们 是 不是 仅有的 相当 作为 营养丰富的 作为 豆子 ,

因为它们不仅和豆类一样营养丰富,

[bʌt; bət][hæv; həv] ['ɔ:lweɪz] [bɪn] [kən'sɪdərd] [baɪ]['epɪ,kjʊəz] [mʌtʃ] [mɔ:r] ['delɪkət] .
but have always been considered by epicures much more delicate .
但 有 总是 到过 经过考虑的 经过 美食家 很多 更多的 精美的 .

但美食家们一直认为它们要精致得多。

[tu:; tə][ju:z][ðəm; ðəm]['prɑ:pərli] , [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][fɜ:rst][bi;; bi] [wɑ:tʃ] ; [ðən] [bɔɪld] [fɔ:r; fər][æt; ət] [li:st]
To use them properly , they should first be washed ; then boiled for at least
到 使用 他们 适当地 , 他们 应该 第一的 是 洗过 ; 然后 煮沸 为了 在 至少
[wʌn]['aʊər] ,
one hour ,
一 小时 ,

为了正确使用它们, 首先应该清洗干净; 然后煮沸至少一个小时。

[ɪn][ə; eɪ][ˈket(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːls] [ˈbɑːtəm] .
in a kettle with a false bottom .
在 一个 壶 和 一个 错误的 底部 .

在一个底部有暗格的水壶里。

[fɔːr; fər][ə; eɪ][ˈkʌmpəni] , [ˈsev(ə)n][ɔːr] [eɪt] [kwɔːts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] [ɪn][ˈdʌb(ə)l][ðə; ði][ˈkwaːntəti]
For a company, seven or eight quarts should be boiled in double the quantity
为了 一个 公司 , 七 或者 八 夸脱 应该 是 煮沸 在 双倍的 这 数量
[ʌv; əv][ˈwɔːtər] .
of water .
的 水 .

对于一家公司来说，应该用两倍量的水煮沸七八夸脱的液体。

[ɪn][dɪˈfɔːltˌdiːfɔːlt][ʌv; əv][ə; eɪ][fɔːls] [ˈbɑːtəm] , [ðeɪ][məst; məst][biː; bi] [ˈkɑːnstəntli] [stɜːrd] , [tuː; tə]
In default of a false bottom, they must be constantly stirred, to
在 默认 的 一个 错误的 底部 , 他们 必须 是 不断地 搅拌 , 到
[prɪˈvent] [ˈskɔːrtɪŋ] .
prevent scorching .
防止 灼热 .

如果没有假底，就必须不断搅拌，以防止烧焦。

[wen] [kwɑɪt][sɔːft] , [streɪn][ɔːf][ðə; ði][ˈwɔːtər] , [dɪˈvaɪd][ðəm; ðəm][ˈɪntuː] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [ˈpɔːʃənz] ,
When quite soft, strain off the water, divide them into three or four portions,
什么时候 相当 柔软的 , 拉紧 离开 这 水 , 划分 他们 进入 三 或者 四 部分 ,
煮至软烂后沥干水分，分成三到四份。

[əˈkɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][ˈnʌmbər][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈketlz] , [ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][ðəm; ðəm][tuː; tə][ðə; ði][pɔːrk]
according to the number of the kettles, and add them to the pork
根据 到 这 数字 的 这 水壶 , 和 添加 他们 到 这 猪肉
[suːp] ,
soup ,
汤 ,

根据锅的数量，将它们加入猪肉汤中。

[ˈpriːviəsli] [dɪˈskraɪbd] , [ɪnˈsted] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈdesɪkeɪtɪd] [ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ˈædɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm]
previously described, instead of the desiccated vegetables, adding at the same
之前 描述 , 反而 的 这 干燥的 蔬菜 , 添加 在 这 相同的
[taɪm] [tuː] [lɑːrdʒ] [ˈʌŋjənz] ,
time two large onions,
时间 二 大的 洋葱 ,

如前所述，用两个大葱代替脱水蔬菜，

[slaɪst] , [tuː; tə] [iːtʃ] [ˈket(ə)l] .
sliced, to each kettle .
切片 , 到 每个 壶 .

切片，每壶一份。

[let] [aɪ ˈtiː][bɔɪl] [ˈsləʊli] [fɔːr; fər] [tuː] [ˈaʊərz] , [ˈskɪmɪŋ] [naʊ][ænd; ənd] [ðen] ; [ænd; ənd] [brɪˈfɔːr]
Let it boil slowly for two hours, skimming now and then; and before
让 它 熬 缓慢地 为了 二 小时 , 撇脂 现在 和 然后 ; 和 前
[ˈsɜːrvɪŋ] [aʊt] ,
serving out,
服务 出去 ,

小火慢煮两小时，不时撇去浮沫；上桌前，

[ˈsiːz(ə)n] [ˈlɪbərəli] [wɪð; wɪθ] [blæk] [ˈpepər] , [sʌm; səm][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] .
season liberally with black pepper, some salt, and a dash of vinegar .
季节 慷慨地 和 黑色的 胡椒 , 一些 盐 , 和 一个 短跑 的 醋 .

加入足量的黑胡椒、少许盐和一点醋调味。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [mæʃt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈpaʊndər] [brɪˈɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .
They should be well mashed with a pounder before serving .
他们 应该 是 出色地 捣碎 和 一个 重锤 前 服务 .

食用前应使用捣锤将其充分捣碎。

[bɔɪld] [pɔːrk] [ænd; ənd] [biːn] [suːp] .
BOILED PORK AND BEAN SOUP .
煮沸 猪肉 和 豆 汤 .

水煮猪肉豆汤。

[ˈnevər] [sɜːrv] [biːnz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [soʊkt] ['oʊvər] [naɪt] .
Never serve beans until they have been soaked over night .
绝不 服务 豆子 直到 他们 有 到过 浸泡过 超过 夜晚 .

豆子一定要浸泡过夜才能食用。

[æt; ət] [eɪt] [əˈklɒk, əu-][ɪn][ðə; ði] [ˈmɔːrnɪŋ] , [pʊt] [eɪt] [kwɔːts] [ˈɪntuː] [tuː] ['ketlz] ,
At eight o'clock in the morning , put eight quarts into two kettles ,
在 八 点钟 在 这 早晨 , 放 八 夸脱 进入 二 水壶 ,

早上八点, 将八夸脱水倒入两个水壶中。

[ænd; ənd] [fɪl] [ʌp][wɪð; wɪθ] [kliːn] [kʊld][ˈwɔːtər] .
and fill up with clean cold water .
和 充满向上 和 干净的 寒冷的 水 .

然后注入干净的冷水。

[bɔɪl] [ˈkɑːnstəntli] , ['oʊvər][ə; eɪ][brɪsk] [ˈfaɪər] , [fɔːr; fər][æn; ən][ˈaʊər][ɔːr] [mɔːr] ,
Boil constantly , over a brisk fire , for an hour or more ,
熬 不断地 , 超过 一个 轻快 火 , 为了 一个 小时 或者 更多的 ,

用旺火持续煮沸一小时或更长时间。

[ˈdʊrɪŋ] [wɪtʃ] [ˈmeni] [ʌv; əv][ðə; ði] [biːnz] [wɪl] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp] .
during which many of the beans will rise to the top .
期间 哪个 许多 的 这 豆子 将要 上升 到 这 顶部 .

在此过程中, 许多豆子会浮到水面。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] [ðɪs] [taɪm] , [teɪk] [ðə; ði] ['ketlz] [ɔːf][ðə; ði][ˈfaɪər][fɔːr; fər] [ˈfɪftiːn] [ɔːr] ['twenti]
At the end of this time , take the kettles off the fire for fifteen or twenty
在 这 结尾 的 这 时间 , 拿 这 水壶 离开 这 火 为了 十五 或者 二十
[ˈmɪnɪts] ,
minutes ,
分钟 ,

时间到了之后, 把水壶从火上移开, 静置十五到二十分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [pɔːr] [ɔːf][ɔːl][ðə; ði][ˈwɔːtər] , [rɪˈpleɪsɪn] [ˌaɪ ˈtiː][wɪð; wɪθ] [freʃ] [kliːn] [ˈwɔːtər] .
and then pour off all the water , replacing it with fresh clean water .
和 然后 倒 离开全部 这 水 , 替换 它 和 新鲜的 干净的 水 .

然后倒掉所有积水, 换上干净的清水。

[eɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [iːtʃ] ['ket(ə)l][ə; eɪ][paʊnd] [ʌv; əv] [ˈpɑːr,bɔɪld] [pɔːrk] , [wɪˈðəʊt] [raɪnd] ,
Add to each kettle a pound of parboiled pork , without rind ,
添加 到 每个 壶 一个 磅 的 半熟 猪肉 , 没有 果皮 ,

每个锅里加入一磅去皮的半熟猪肉,

[ænd; ənd] [bɔɪl] [kən'tɪnjuəsli] [fɔːr; fər][æn; ən][ˈaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [ˌɔːŋgər] .
and boil continuously for an hour and a half longer .
和 熬 持续 为了 一个 小时 和 一个 一半 更长 .

并持续煮沸一个半小时。

[æt; ət][ˈkwɔːrtər][pæst] [eɪt] [əˈklɒk, əu-] ,
At quarter past eight o'clock ,
在 四分之一 过去的 八 点钟 ,

八点一刻,

[fɪl] [θri:] ['kɛtlz] ['lu:slɪ] [wɪð; wɪθ] ['pi:si:z] [ʌv; əv][pɔ:rk] ['weɪn] [frʌm; frəm] [θri:] [tu:; tə][faɪv] [paʊndz]
fill three kettles loosely with pieces of pork weighing from three to five pounds
充满 三 水壶 松散地 和 件 的 猪肉 称重 从 三 到 五 磅
,
:
,

将三口锅松散地装满三块重三到五磅的猪肉块，

['kʌvər][wɪð; wɪθ]['wɔ:tər] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['brɪskli] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər] ; [ðen] [pɔ:r] [ɔ:f] [ɔ:l][ðə; ði]['lɪkwɪd] ,
cover with water , and boil briskly for one hour ; then pour off all the liquid ,
覆盖 和 水 , 和 熬 轻快地 为了 一 小时 ; 然后 倒 离开全部 这 液体 ,
加水没过食材，大火煮沸一小时；然后倒掉所有液体。

[ænd; ənd] [fɪl] [ʌp][wɪð; wɪθ] [kli:n] [hɔ:t]['wɔ:tər] , [ænd; ənd][bɔɪl] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf]
and fill up with clean hot water , and boil for one hour and a half
和 充满向上 和 干净的 热的 水 , 和 熬 为了 一 小时 和 一个 一半
[ɔ:ŋgər] ;
longer ;
更长 ;

加满干净的热水，再煮一个半小时；

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ɔ:l][ðə; ði][pɔ:rk] , [ænd; ənd] [leɪ] [aɪ 'ti:][ə'saɪd] .
then take out all the pork , and lay it aside .
然后 拿 出去 全部 这 猪肉 , 和 躺 它 旁边 .

然后把所有的猪肉都取出来，放在一边。

[teɪk] [aʊt][ɔ:lsəʊ][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [bi:nz] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʌðər] ['kɛtlz] ,
Take out also one - half of the beans from the other kettles ,
拿 出去 还 一 - 一半 的 这 豆子 从 这 其他 水壶 ,

从其他两个锅里也取出一半的豆子。

['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ə'saɪd][fɔ:r; fər] ['brekfəst] [nekst] ['mɔ:rnɪŋ] ,
placing them aside for breakfast next morning ,
放置 他们 旁边 为了 早餐 下一个 早晨 ,

把它们留到第二天早上当早餐吃。

[ænd; ənd][,eɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ðə; ði] ['lɪkər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][pɔ:rk][wʌz; wəz] [bɔɪld] .
and add to the remainder the liquor in which the pork was boiled .
和 添加 到 这 余 这 酒 在 哪个 这 猪肉 曾是 煮沸 .

将煮猪肉的汤汁加入剩余的肉中。

[tu:; tə] [i:tʃ] ['kɛt(ə)][,eɪ di: 'di:][ɔ:lsəʊ] [tu:] ['ʌnjənz] [tʃɑ:pt] [ɔ:r] [slaɪst] , [wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv] [blæk] [ɔ:r]
To each kettle add also two onions chopped or sliced , with plenty of black or
到 每个 壶 添加 还 二 洋葱 切碎 或者 切片 , 和 很多 的 黑色的 或者
[red] ['pepər] ,
red pepper ,
红色的 胡椒 ,

每个水壶里还要加入两个切碎或切片的洋葱，以及大量的黑胡椒或红胡椒。

[sʌm; səm][sɔ:lt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
some salt , and a tablespoonful of vinegar .
一些 盐 , 和 一个 一汤匙 的 醋 .

加一些盐和一汤匙醋。

['æftər] [fɪf'ti:n] ['mɪnɪts] - [ɔ:ŋgər] ['bɔɪlɪŋ] , [mæʃ] [ðə; ði] [bi:nz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [stɪk] [meɪd]
After fifteen minutes ' longer boiling , mash the beans with a wooden stick made
后 十五 分钟 - 更长 沸腾 , 捣碎 这 豆子 和 一个 木制的 戳 制成
[fɔ:r; fər][ðə; ði] ['pɜ:rpəs] ,
for the purpose ,
为了 这 目的 ,

再煮十五分钟后，用专门的木棍将豆子捣碎。

[ænd; ʌnd] [sɜ:rv] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][slais][ʌv; əv][pɔ:rk] , [ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .
and serve , with a slice of pork , in a separate dish .
和 服务 , 和 一个 片的 猪肉 , 在 一个 分离 盘子 .
配上一片猪肉，盛在单独的盘子里。

[,pi: 'dʒi:][ert]]
[Pg 8]
[页 8]
[第 8 页]

[ɪf] ['ʌnjənz] [ɑ:r; ər] ['plenti] , [mins] [faɪn] [ert] [ɔ:r][ten][ʌv; əv][ðem; ðəm] ,
If onions are plenty , mince fine eight or ten of them ,
如果 洋葱 是 很多 , 剁碎 美好的 八 或者 十 的 他们 ,
如果洋葱很多，就把八到十个切碎。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)]['flaʊər][ænd; ʌnd][fæt] , [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][paɪnt][hɑ:t]
fry them in a pan with a little flour and fat , with half a pint hot
炒 他们 在 一个 平底锅 和 一个 小的 面粉 和 胖的 , 和 一半 一个 品脱 热的
['wɔ:tər] ,
water ,
水 ,
用少许面粉、油脂和半品脱热水，在平底锅里煎炸它们。

[ænd; ʌnd][ðə; ði] [seɪm] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][ðə; ði] ['lɪkər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][pɔ:rk][wʌz; wəz] [bɔɪld] .
and the same quantity of the liquor in which the pork was boiled .
和 这 相同的 数量 的 这 酒 在 哪个 这 猪肉 曾是 煮沸 .
以及与煮猪肉时所用的汤汁等量的其他液体。

['æftər] ['kʊkɪŋ] [faɪv] ['mɪnɪts] , [,eɪ di: 'di:] ['pepər] , [sɔ:lt] , [ænd; ʌnd][hæf][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
After cooking five minutes , add pepper , salt , and half a glass of vinegar ,
后 烹饪 五 分钟 , 添加 胡椒 , 盐 , 和 一半 一个 玻璃 的 醋 ,
煮五分钟后，加入胡椒粉、盐和半杯醋。

[ænd; ʌnd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði]['slaisɪz][ʌv; əv][pɔ:rk] .
and pour over the slices of pork .
和 倒 超过 这 切片的 的 猪肉 .
然后把酱汁浇在猪肉片上。

[bi:nz] [fɔ:r; fər] ['brekfəst] .
BEANS FOR BREAKFAST .
豆子 为了 早餐 .
早餐吃豆子。

[ðə; ði] [bi:nz] [left][frʌm; frəm][ðə; ði] [su:p] [ʌv; əv][ðə; ði] [deɪ] [br'fɔ:r] [[ʊd; ʒəd][bi:; bi][pʊt][ɪn][pænz][ænd; ʌnd]
The beans left from the soup of the day before should be put in pans and
这 豆子 左边 从 这 汤 的 这 天 前 应该 是 放 在 平底锅 和
[wɔ:md] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ,
warmed over the fire ,
温暖 超过 这 火 ,
前一天汤里剩下的豆子应该放在锅里，用火加热。

[ker] ['bi:ɪŋ] ['teɪkən][tu:; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] ['skɔ:rtɪŋ] .
care being taken to prevent them from scorching .
关心 存在 已采取 到 防止 他们 从 灼热 .
已采取措施防止它们被烧焦。

[ɪn][ðə; ði] ['mi:nwaɪl] [ə; eɪ][fju:] ['ʌnjənz] — [seɪ] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] — [[ʊd; ʒəd][bi:; bi] [tʃɑ:pt] [faɪn]
In the meanwhile a few onions — say three or four — should be chopped fine
在 这 同时 一个 很少 洋葱 — 说 三 或者 四 — 应该 是 切碎 美好的
[ænd; ʌnd] ['slɑɪtli] [fraɪd] ,
and slightly fried ,
和 轻微地 油煎 ,
与此同时，将几颗洋葱——比如三四个——切碎，略微翻炒一下。

[ænd; ənd] [ðen] [stru:d] [ˈʊvər][ðə; ði] [bi:nz] , [wɪð; wɪθ] [ˈpepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
and then strewed over the beans , with pepper and salt , and a
和 然后 散落的 超过 这 豆子 , 和 胡椒 和 盐 , 和 一个
[ˈteblspʊŋfʊl] [ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] .
tablespoonful of vinegar .
一汤匙 的 醋 .

然后将调料撒在豆子上，再撒上胡椒粉、盐和一汤匙醋。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ðeɪ] [merk] [ə; eɪ][fɜ:rst] - [reɪt] [dɪ] [fɔ:r; fər] [ˈbrekfəst] [ɔ:r] [ˈsʌpər] [wɪð; wɪθ] [bred]
In this way they make a first - rate dish for breakfast or supper with bread
在 这 方式 他们 制作 一个 第一的 - 速度 盘子 为了 早餐 或者 晚餐 和 面包
[ænd; ənd] [ˈkɔ:fi] .
and coffee .
和 咖啡 .

这样，他们就用面包和咖啡做成了一道一流的早餐或晚餐菜肴。

[tu:; tə] [bɔɪl] [ˈhɑ:mɪni] .
TO BOIL HOMINY .
到 熬 玉米粥 .

煮玉米粥。

[wətˈevər] [bi:; bi][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði][ˈket(ə)] , [fɪl] [,aɪ ˈti:][hæf] [fʊl] [ʌv; əv][ˈhɑ:mɪni] ,
Whatever be the size of the kettle , fill it half full of hominy ,
任何 是 这 尺寸 的 这 壶 , 充满 它 一半 满的 的 玉米粥 ,
[ˈkʌvəriŋ] [,aɪ ˈti:][wɪð; wɪθ][ˈwɔ:tər][soʊ][æz; əz] [ˈnɪrli] [tu:; tə] [fɪl] [,aɪ ˈti:][tu:; tə][ðə; ði][tɑ:p] ;
covering it with water so as nearly to fill it to the top ;
覆盖 它 和 水 所以 作为 几乎 到 充满 它 到 这 顶部 ;
[θrəʊ] [ɪn][ə; eɪ][ˈhændfʊl][ʌv; əv][sɔ:lt] , [ænd; ənd] [bɔɪl][,aɪ ˈti:] , [ˈʊvər][ə; eɪ] [ˈveri] [ˈmɑ:dərət] [ˈfaɪər] ,
throw in a handful of salt , and boil it , over a very moderate fire ,
扔 在 一个 少数 的 盐 , 和 熬 它 , 超过 一个 非常 缓和 火 ,
[fɔ:r; fər][æt; ət] [li:st] [æn; ən][ˈaʊər] , [ˈstɜ:rɪŋ] [,aɪ ˈti:] [ˈkɑ:nstəntli] [tu:; tə] [prɪˈvent] [ˈskɔ:rtɪŋ] .
for at least an hour , stirring it constantly to prevent scorching .
为了 在 至少 一个 小时 , 搅拌 它 不断地 到 防止 灼热 .
[tə; tə] [fraɪ] [ˈhɑ:mɪni] .
TO FRY HOMINY .
到 炒 玉米粥 .

用水将其完全覆盖，直至几乎注满；

[fɔ:r; fər][æt; ət] [li:st] [æn; ən][ˈaʊər] , [ˈstɜ:rɪŋ] [,aɪ ˈti:] [ˈkɑ:nstəntli] [tu:; tə] [prɪˈvent] [ˈskɔ:rtɪŋ] .
for at least an hour , stirring it constantly to prevent scorching .
为了 在 至少 一个 小时 , 搅拌 它 不断地 到 防止 灼热 .
[tə; tə] [fraɪ] [ˈhɑ:mɪni] .
TO FRY HOMINY .
到 炒 玉米粥 .

至少搅拌一个小时，防止烧焦。

[tu:; tə] [fraɪ] [ˈhɑ:mɪni] .
TO FRY HOMINY .
到 炒 玉米粥 .

煎玉米粒。

[ʃʊd; ʃəd][ju:; jʊ][hæv; həv] [tu:] [mʌtʃ] [ʌv; əv][,aɪ ˈti:] [bɔɪld] [fɔ:r; fər][wʌŋ] [mi:l] ,
Should you have too much of it boiled for one meal ,
应该 你 有 也 很多 的 它 煮沸 为了 一 一顿饭 ,
[plɛs] [ðə; ði] [ˈbæləns] [ɪn] [ˈʃæləʊ] [ˈdɪfɪz] — [mes] [pænz] [ˈbi:ɪŋ] [ðə; ði][ˈhændi:əst] — [ænd; ənd][let][,aɪ ˈti:]
place the balance in shallow dishes — mess pans being the handiest — and let it
地方 这 平衡 在 浅的 菜肴 — 混乱 平底锅 存在 这 最 — 和 让 它
[groʊ] [kəʊld] .
grow cold .
生长 寒冷的 .

如果你一次煮的量太多，不够一顿饭吃，

[plɛs] [ðə; ði] [ˈbæləns] [ɪn] [ˈʃæləʊ] [ˈdɪfɪz] — [mes] [pænz] [ˈbi:ɪŋ] [ðə; ði][ˈhændi:əst] — [ænd; ənd][let][,aɪ ˈti:]
place the balance in shallow dishes — mess pans being the handiest — and let it
地方 这 平衡 在 浅的 菜肴 — 混乱 平底锅 存在 这 最 — 和 让 它
[groʊ] [kəʊld] .
grow cold .
生长 寒冷的 .

将剩余部分放入浅盘中（平底锅是最方便的），让它冷却。

[wen] [,aɪ ˈti:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] ,
When it is to be used ,
什么时候 它 是 到 是 用过的 ,

当需要使用时，

[kʌt][aɪˈtiː][ˈɪntuː][ˈslaɪsɪz][əˈbaʊt][hæf][æn; ən][ɪnt] [θɪk] [ænd; ənd] [θriː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ;
cut it into slices about half an inch thick and three inches long ;
切 它 进入 切片 关于 一半 一个 英寸 厚的 和 三 英寸 长的 ;

将其切成约半英寸厚、三英寸长的片；

[hæv; həv][jʊr; jər][fæt][æz; əz][hɑːt][æz; əz][ˈfaɪər][kæn; kən][meɪk][aɪˈtiː] ; [ðen] [slɪp][jʊr; jər][ˈslaɪsɪz][ˈɪntuː]
have your fat as hot as fire can make it ; then slip your slices into
有 你的 胖的 作为 热的 作为 火 能 制作 它 ; 然后 滑 你的 切片 进入
[aɪˈtiː] ,
it ,
它 ,

把油烧到最热，然后把肉片放进去。

[ænd; ənd][fraɪ][aɪˈtiː][ʌnˈtɪl][aɪˈtiː][əbˈteɪnz][ə; eɪ][ˈɡoʊldən] [braʊn] [ˈkʌlər][ɑːn][bəʊθ][saɪdɪz] .
and fry it until it obtains a golden brown color on both sides .
和 炒 它 直到 它 获得 一个 金的 棕色的 颜色 在 两个都 侧面 .

煎至两面呈金黄色即可。

[wen] [juː; jʊ] [teɪk][aɪˈtiː][aʊt] , [leɪ][aɪˈtiː][ɑːn] [klɔːðz] , [ænd; ənd][let][ðə; ði][fæt][dreɪn] [ɔːf] ;
When you take it out , lay it on cloths , and let the fat drain off ;
什么时候 你 拿 它 出去 , 躺 它 在 布料 , 和 让 这 胖的 流走 离开 ;
取出后，放在布上，让油脂沥干；

[ænd; ənd] , [wen] [ˈsɜːrvɪŋ] , [ˈsprɪŋk(ə)l][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt][ˈoʊvər][aɪˈtiː] .
and , when serving , sprinkle a little salt over it .
和 , 什么时候 服务 , 撒 一个 小的 盐 超过 它 .
食用时，撒上少许盐。

[biːf] [stuː] .
BEEF STEW .
牛肉 炖 .
炖牛肉。

[teɪk] [ðə; ði] [ˈpiːsɪz] [ʌv; əv] [biːf] [rɪˈzɜːrvd] [fɔːr; fər] [ˈfraɪɪŋ] [ɔːr] [ˈbrɔɪlɪŋ] ,
Take the pieces of beef reserved for frying or broiling ,
拿 这 件 的 牛肉 预订的 为了 煎炸 或者 烤制 ,
取出预留用来煎或烤的牛肉块，

[ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm][ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] [əˈbaʊt] [tuː] [ɪntʃɪz] [skwer] [ænd; ənd][wʌn] [ɪnt] [θɪk] ;
and cut them into pieces about two inches square and one inch thick ;
和 切 他们 进入 件 关于 二 英寸 正方形 和 一 英寸 厚的 ;
将它们切成约两英寸见方、一英寸厚的块；

[ˈsprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [ˈpepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː] [ˈfraɪɪŋ] [pænz] ,
sprinkle them with pepper and salt , and put them into frying pans ,
撒 他们 和 胡椒 和 盐 , 和 放 他们 进入 煎炸 平底锅 ,
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][fæt] ;
with a little fat ;
和 一个 小的 胖的 ;
撒上胡椒粉和盐，放入煎锅中，加少许油；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ˈoʊvər][ðə; ði][ˈfaɪər][ʌnˈtɪl][hæf] [kʊkt] ; [ðen] [tɜːrɪn][ðem; ðəm][ˈɪntuː][kæmp] [ˈketlɪz] ,
place them over the fire until half cooked ; then turn them into camp kettles ,
地方 他们 超过 这 火 直到 一半 煮熟 ; 然后 转动 他们 进入 营 水壶 ,
将它们放在火上烤至半熟；然后将它们变成野营水壶。

[ˈædɪŋ] [ə; eɪ][ˈhændfʊl][ʌv; əv][ˈflaʊər][ænd; ənd][sɪks] [ˈʌnjənz] [kʌt][ɪn][ˈkwɔːrtərz][tuː; tə] [iːtʃ] [ˈket(ə)l] ,
adding a handful of flour and six onions cut in quarters to each kettle ,
添加 一个 少数 的 面粉 和 六 洋葱 切 在 四分之一 到 每个 壶 ,
每个锅里加入一把面粉和六个切成四瓣的洋葱，

[wɪð; wɪθ][dʒʌst] [ɪˈnʌf] [kʊld][ˈwɔːtər][tuː; tə][ˈkʌvər]
with just enough cold water to cover
和 只是 足够的 寒冷的 水 到 覆盖

用刚好够量的冷水覆盖

[ˌpiː ˈdʒiː][naɪn]
[**Pg 9**]
[页 9]

[第9页]

[ðə; ði] [miːt] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈɔːlsʊʃ][tuː; tə] [iːtʃ] [ˈket(ə)l] [tuː] [ˈdʌz(ə)n] [pəˈtetoʒ] [peəd] [ænd; ənd][kʌt][ɪn]
the meat ; add also to each kettle two dozen potatoes pared and cut in
这 肉 ; 添加 还 到 每个 壶 二 打 土豆 精简 和 切 在
[ˈkwɔːrtərz] .
quarters .
四分之一 .

将肉放入锅中；每锅再加入两打削皮切成四等份的土豆。

[stuː] [ˈsləʊli] [ˈoʊvər][ə; eɪ] [ˈmɔːdərət] [ˈfaɪər] , [ˈskɪmɪŋ] [ˈevri] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] , [fɔːr; fər] [θriː]
Stew slowly over a moderate fire , skimming every now and then , for three
炖 缓慢地 超过 一个 缓和 火 , 撇脂 每一个 现在 和 然后 , 为了 三
[ˈaʊərz][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ;
hours and a half ;
小时 和 一个 一半 ;

用中火慢炖三个半小时，期间不时撒去浮沫；

[ðen] [stɜːr][ɪn] [iːtʃ] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈvɪnɪɡər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ˈsmoʊkɪŋ] [hɔːt] .
then stir in each two tablespoonsful of vinegar , and serve smoking hot .
然后 搅拌 在 每个 二 汤匙 的 醋 , 和 服务 吸烟 热的 .

然后每份加入两汤匙醋，搅拌均匀，趁热食用。

[ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] — [sʌtʃ] [æz; əz] [liːks] , [ˈkærəts] , [ˈpɑːsnɪps] , [ænd; ənd] [ˈtɜːnɪps] —
All kinds of vegetables — such as leeks , carrots , parsnips , and turnips —
全部 种类 的 蔬菜 — 这样的 作为 韭菜 , 胡萝卜 , 欧防风 , 和 萝卜 —
[kæn; kən][biː; bi] [ˈædɪd] [tuː; tə] [ðɪs] [stuː] [wɪð; wɪθ] [ədˈvæntɪdʒ] .
can be added to this stew with advantage .
能 是 额外 到 这 炖 和 优势 .

各种蔬菜，如韭菜、胡萝卜、欧洲防风草和芜菁，都可以添加到这道炖菜中，味道会更好。

[ˈbʌb(ə)l] - [ænd; ənd] - [skwiːk] .
BUBBLE - AND - SQUEAK .
气泡 - 和 - 吱 .

泡泡和吱吱声。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən][oʊld][ænd; ənd] [ˈfeɪvərɪt] [moʊd][ʌv; əv] [ˈgetɪŋ] [rɪd][ʌv; əv][ˈbɪts][ʌv; əv] [kɔːrnd] [biːf]
This is an old and favorite mode of getting rid of bits of corned beef
这 是 一个 老的 和 最喜欢的 模式 的 获得 摆脱 的 比特 的 咸 牛肉
[əˈmʌŋ] [ɡʊd] [ˈhauswaɪvz] [æt; ət][hoʊm] ,
among good housewives at home ,
之中 好的 家庭主妇 在 家 ,

这是贤惠的家庭主妇们处理剩余咸牛肉的一种古老而又常用的方法。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [ædvənˈteɪdʒəsli] [ˌɪntrəˈduːst] [ˈɪntuː][kæmp] .
and can be advantageously introduced into camp .
和 能 是 有利地 介绍 进入 营 .

可以有效地引入营地。

[ˈeni] [ˈpiːsɪz] [ʌv; əv][kɒʊld] [kɔːrnd] [ɔːr][sɔːlt] [biːf] [ðæt] [meɪ] [biː; bi][ɑːn][hænd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt][ˈɪntuː]
Any pieces of cold corned or salt beef that may be on hand should be cut into
任何 件 的 寒冷的 咸 或者 盐 牛肉 那 可能 是 在 手 应该 是 切 进入
[ˈslaɪsɪz][ænd; ənd] [ˈsprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [ˈpepər] ;
slices and sprinkled with pepper ;
切片 和 撒上 和 胡椒 ;
手边如果有任何冷的咸牛肉或腌牛肉，应切成片，撒上胡椒粉；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlt(ə)] [ˈgriːs] [ɔːr][fæt] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm]
then put them in a pan , with a little grease or fat , and fry them
然后 放 他们 在 一个 平底锅 , 和 一个 小的 润滑脂 或者 胖的 , 和 炒 他们
[ˈslaɪtli] .
slightly .
轻微地 .
然后将它们放入平底锅中，加少许油脂，稍微煎一下。

[bɔɪl][sʌm; səm] [ˈkæbɪdʒ] , [ænd; ənd] [skwiːz] [aɪˈtiː][kwɑɪt][draɪ] ; [ðen] [kʌt][aɪˈtiː][ʌp] [ˈveri] [faɪn] ,
Boil some cabbage , and squeeze it quite dry ; then cut it up very fine ,
熬 一些 卷心菜 , 和 挤 它 相当 干燥 ; 然后 切 它 向上 非常 美好的 ,
将卷心菜煮熟，挤干水分，然后切成细丝。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [biːf] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈspuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈkæbɪdʒ] , [fɜːrst] [ˈsiːzənɪŋ]
and serve a piece of beef with a spoonful of cabbage , first seasoning
和 服务 一个 片 的 牛肉 和 一个 一勺 的 卷心菜 , 第一的 调料
[aɪˈtiː][wɪð; wɪθ] [ˈpepər] ,
it with pepper ,
它 和 胡椒 ,
将一块牛肉和一勺卷心菜一起盛盘，卷心菜要先用胡椒粉调味。

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [ˈvɪnɪgər] .
salt , and vinegar .
盐 , 和 醋 .
盐和醋。

[brəˈzɪliən] [stʊː] .
BRAZILIAN STEW .
巴西人 炖 .
巴西炖菜。

[teɪk] [[ɪnz] [ɔːr][legz][ʌv; əv] [biːf] ;
Take shins or legs of beef ;
拿 小腿 或者 腿 的 牛肉 ;
取牛胫或牛腿肉；

[kʌt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][ˈslaɪsɪz][ɔːr] [ˈpiːsɪz] [tuː] [ɔːr] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ɪn] [weɪt] ,
cut them into slices or pieces two or three ounces in weight ,
切 他们 进入 切片 或者 件 二 或者 三 盎司 在 重量 ,
将它们切成两三盎司重的片或块，

[ɔːr][əˈbaʊt][ðə; ðɪ][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ; [dɪp][ðem; ðəm][ɪn] [ˈvɪnɪgər] , [ænd; ənd] [θrou] [ðem; ðəm][ˈɪntuː]
or about the size of an egg ; dip them in vinegar , and throw them into
或者 关于 这 尺寸 的 一个 蛋 ; 蘸 他们 在 醋 , 和 扔 他们 进入
[ə; eɪ][ˈket(ə)] ,
a kettle ,
一个 壶 ,
或者像鸡蛋那么大；把它们蘸上醋，然后扔进水壶里。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈdlʌz(ə)n] [ˈʌnjənz] [slaɪst] , [bʌt; bət][noʊ][ˈwɔːtər] .
with a dozen onions sliced , but no water .
和 一个 打 洋葱 切片 , 但 不 水 .
放了十几个切片的洋葱，但没有水。

[let] [aɪˈtiː][stænd][ˈoʊvər][ə; eɪ] [ˈveri] [sloo] [ˈfaɪər][frʌm; frəm] [θriː] [tuː; tə] [fɔːr] [ˈaʊərz] ;
Let it stand over a very slow fire from three to four hours ;
让 它 站立 超过 一个 非常 慢的 火 从 三 到 四 小时 ;
用小火慢烤三到四个小时;

[ðen] [ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [ˈpepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .
then season with pepper and salt , and serve hot .
然后 季节 和 胡椒 和 盐 , 和 服务 热的 .
然后加入胡椒粉和盐调味，趁热食用。

[sʌm; səm] [bɔɪld] [pəˈtetoʊz] , [slaɪst] [ɔːr] [ˈkwɔːrtərd] , [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [ɡreɪt] [əˈdɪ(ə)n] ;
Some boiled potatoes , sliced or quartered , will be a great addition ;
一些 煮沸 土豆 , 切片 或者 四分 , 将要 是 一个 伟大的 添加 ;
加些煮熟的土豆，切片或切成块，会很不错;

[bʌt; bət][ðə; ði][ˈprɪnsəp(ə)l] [θɪŋ] [tuː; tə][biː; bi] [əbˈzɜːrvd] [ɪz] [ðæt][ðə; ði][ˈfaɪər][biː; bi][ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [wʌn]
but the principal thing to be observed is that the fire be a moderate one
但 这 主要的 事物 到 是 观察到 是 那 这 火 是 一个 缓和 一
.
:
.
但最重要的是，火势要适中。

[kɔːrnd] [biːf] [ænd; ənd] [ˈkæbrɪdʒ] .
CORNE D BEEF AND CABBAGE .
咸 牛肉 和 卷心菜 .
咸牛肉和卷心菜。

[ðə; ði][sɔːlt] [biːf] [ˈfɜːrniʃt] [ðə; ði][ˈɑːrmi][ɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈveri] [best] [ˈkærəktər] ;
The salt beef furnished the army is of the very best character ;
这 盐 牛肉 提供 这 军队 是 的 这 非常 最好的 特点 ;
提供给军队的咸牛肉品质上乘;

[ˈræðər] [tuː] [ˈhaɪli] [ɪmˈpreg.net] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [pərˈhæps] — [ə; eɪ] [fɔːlt] [ˈiːzəli] [ˈremɪdɪd] , [haʊˈevər]
rather too highly impregnated with salt , perhaps — a fault easily remedied , however
相当 也 高度 受精 和 盐 , 也许 — 一个 过错 容易地 已补救 , 然而
,
:
,
或许是盐分过高——不过这个问题很容易解决。

[baɪ] [ˈsoʊkɪŋ] [ɪn] [freʃ] [ˈwɔːtər][ˈoʊvər] [naɪt] .
by soaking in fresh water over night .
经过 浸泡 在 新鲜的 水 超过 夜晚 .
用清水浸泡过夜。

[wen] [əˈbaʊt][tuː; tə][bɔɪl][aɪˈtiː] , [rɪˈnuː] [ðə; ði][ˈwɔːtər] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kliːn] [ænd; ənd][kəʊld] ,
When about to boil it , renew the water , which should be clean and cold ,
什么时候 关于 到 熬 它 , 更新 这 水 , 哪个 应该 是 干净的 和 寒冷的 ,
准备烧水时，更换干净的冷水。

[ænd; ənd] [pleɪs] [aɪˈtiː][ˈoʊvər][ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [ˈfaɪər][fɔːr; fər] [θriː] [ˈaʊərz][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ,
and place it over a moderate fire for three hours and a half ,
和 地方 它 超过 一个 缓和 火 为了 三 小时 和 一个 一半 ,
将其放在中火上烤三个半小时，

[ˈskɪmɪŋ] [aɪˈtiː] [ˈkerfəli] [ˈevri] [fɪftiːn] [ˈmɪnɪts] .
skimming it carefully every fifteen minutes .
撇脂 它 小心 每一个 十五 分钟 .
每隔十五分钟仔细浏览一遍。

[baɪ] [ðɪs] [mi:nz] ['oʊnli][kæn; kən][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd][blʌd] [bi;; bi] [drɔ:n] [frʌm; frəm][,aɪ 'ti:] ,
By this means only can the salt and blood be drawn from it ,
经过 这 方法 仅有的 能 这 盐 和 血 是 绘制 从 它 ,
只有通过这种方法才能从中提取出盐和血。

[ænd; ənd][ðə; ði] [mi:t] ['rendərd] ['tendər] .
and the meat rendered tender .
和 这 肉 渲染 投标 .

肉质变得软嫩。

[ˈæftər][,aɪ 'ti:][hæz; həz] [bɪn] [ɑ:n][ðə; ði]['faɪər][æt; ət] [li:st] [tu:] ['aʊərz] ,
After it has been on the fire at least two hours ,
后 它 有 到过 在 这 火 在 至少 二 小时 ,
在火上烧至少两个小时后，

[,eɪ di: 'di:][æz; əz] [mʌt] ['kæbɪdʒ] [æz; əz] [wɪl] [fɪl] [ðə; ði][pɔ:t][tu;; tə] [i:t] ['ket(ə)] ,
add as much cabbage as will fill the pot to each kettle ,
添加 作为 很多 卷心菜 作为 将要 充满 这 锅 到 每个 壶 ,
每个水壶里都要加入足量的卷心菜，直到装满为止。

['teɪkɪŋ] [aʊt][ə; eɪ]['pɔ:rj(ə)n][,ʌv; əv][ðə; ði]['wɔ:tər] ,
taking out a portion of the water ,
采取 出去 一个 部分 的 这 水 ,

取出一部分水，

[soʊ][æz; əz][tu;; tə][bi;; bi]['eɪb(ə)l][tu;; tə][get][ɪn] [ɪ'nʌf] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [hoʊl] ['kʌmpəni] ,
so as to be able to get in enough for the whole company ,
所以 作为 到 是 有能力的 到 得到 在 足够的 为了 这 所有的 公司 ,
以便能够为整个公司采购到足够的数量，

[ɔ:r][drɪ'vaɪdɪŋ][ðə; ði] [mi:t] ['ɪntu:] [mɔ:r]
or dividing the meat into more
或者 分割 这 肉 进入 更多的

或者将肉分成更多份

[,pi: 'dʒi:] -]
[**Pg 10**]
[页 -]

[第10页]

['ketlz] [ɪf] ['nesəseri] .
kettles if necessary .
水壶 如果 必要的 .

必要时可使用烧水壶。

[bɔɪl] ['dʒentli][fɔ:r; fər][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf]['æftər] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] .
Boil gently for an hour and a half after adding the cabbage .
熬 轻轻地 为了 一个 小时 和 一个 一半 后 添加 这 卷心菜 .
加入卷心菜后，用小火煮一个半小时。

[tu;; tə] [kʊk] ['berkən] .
TO COOK BACON .
到 厨师 熏肉 .

煎培根。

['berkən][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [wel] [wa:t] [ænd; ənd] [skreɪpt] [ænd; ənd][pʊt][tu;; tə][soʊk] [ɔ:l] [naɪt] .
Bacon should be well washed and scraped and put to soak all night .
熏肉 应该 是 出色地 洗过 和 刮擦 和 放 到 浸泡 全部 夜晚 .
培根应该洗净刮干净，浸泡一整夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔ:rnɪŋ] , [pʊt][,aɪ 'ti:][tu;; tə][bɔɪl] ['sləʊli] ; ['sɪməɪŋ] [ɪz] ['betər] .
In the morning , put it to boil slowly ; simmering is better .
在 这 早晨 , 放 它 到 熬 缓慢地 ; 煨煮 是 更好的 .
早上用小火慢慢煮沸；用小火慢炖效果更好。

[ˈæftər][,aɪ ˈtiː][hæz; həz][wɒns] [bɔɪld] , [θroʊ] [ðə; ði][ˈwɔːtər][ɔːf][ænd; ənd] [fɪl] [ʌp][wɪð; wɪθ] [freʃ] [ˈwɔːtər] ;
After it has once boiled , throw the water off and fill up with fresh water ;
后 它 有 一次 煮沸 , 扔 这 水 离开 和 充满向上 和 新鲜的 水 ;
水烧开后, 倒掉水, 重新注入清水;

[ðen] [let][,aɪ ˈtiː] [ˈsɪməər] [fɔːr; fər] [θriː] [ˈaʊərz] .
then let it simmer for three hours .
然后 让 它 煨 为了 三 小时 .
然后让它小火慢炖三个小时。

[wen] [ˈθɜːrəli] [dʌn] , [ðə; ði][raɪnd] [kʌmz] [ɔːf] [ˈiːzəli] , [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [teɪsts] [freʃ]
When thoroughly done , the rind comes off easily , and the meat tastes fresh
什么时候 彻底 完毕 , 这 果皮 来 离开 容易地 , 和 这 肉 口味 新鲜的
[ænd; ənd] [swiːt] .
and sweet .
和 甜的 .
煮熟后, 猪皮很容易剥掉, 肉质鲜嫩香甜。

[ˈfraɪŋ] [ˈbeɪkən] .
FRYING BACON .
煎炸 熏肉 .
煎培根。

[ðə; ði] [greɪt] [ˈsiːkrət][ɪn] [ˈfraɪŋ] [ɪz][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][fæt][æz; əz][hʌt][æz; əz][ˈfaɪər] [wɪl] [meɪk] [,aɪ ˈtiː]
The great secret in frying is to have the fat as hot as fire will make it
这 伟大的 秘密 在 煎炸 是 到 有 这 胖的 作为 热的 作为 火 将要 制作 它
[bɪˈfɔːr] [ˈpʊtɪŋ] [ðə; ði][ˈɑːrtɪk(ə)l][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] [ˈɪntuː][,aɪ ˈtiː] .
before putting the article to be cooked into it .
前 推杆 这 文章 到 是 煮熟 进入 它 .
煎炸的秘诀在于, 在将食材放入油中之前, 要把油烧到极高的温度。

[ðə; ði][ˈɑːbdʒekt][ɪz][tuː; tə][kloʊz] [ʌp][ðə; ði] [ˈpɔːrz] [ʌv; əv][ðə; ði] [fleʃ] [æt; ət][wɒns] ,
The object is to close up the pores of the flesh at once ,
这 目的 是 到 关闭 向上 这 毛孔 的 这 肉 在 一次 ,
目的是立即闭合皮肤毛孔。

[ænd; ənd] [prɪˈvent] [ðə; ði][fæt][frʌm; frəm] [ˈpenətreɪtɪŋ] [,aɪ ˈtiː] , [ˈrendərɪŋ] [,aɪ ˈtiː] [ˈɡriːsi] [ænd; ənd]
and prevent the fat from penetrating it , rendering it greasy and
和 防止 这 胖的 从 渗透 它 , 渲染 它 腻 和
[ɪndɪˈdʒestəbl] .
indigestible .
难以消化的 .
并阻止脂肪渗入其中, 使其变得油腻且难以消化。

[ˈæftər][ðə; ði][ˈbeɪkən][ɪz] [wel] [soʊkt] , [kʌt][,aɪ ˈtiː][ˈɪntuː] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] , [ænd; ənd][fraɪ][,aɪ ˈtiː][krɪsp] .
After the bacon is well soaked , cut it into thin slices , and fry it crisp .
后 这 熏肉 是出色地 浸泡过 , 切 它 进入 薄的 切片 , 和 炒 它 脆 .
培根充分浸泡后, 切成薄片, 煎至酥脆。

[ɪf] [,aɪ ˈtiː][ɪz][koʊld][ˈbeɪkən] , [slaɪs][,aɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ][pæn] ,
If it is cold bacon , slice it into a pan ,
如果 它 是 寒冷的 熏肉 , 片 它 进入 一个 平底锅 ,
如果是冷培根, 就把它切片放入平底锅里。

[ˈkʌvər][,aɪ ˈtiː][wɪð; wɪθ] [bred] [kʀʌmz] — [sterɪl] [bred] [ˈɡreɪtɪd] — [,eɪ diː ˈdiː] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l][fæt] ,
cover it with bread crumbs — stale bread grated — add very little fat ,
覆盖 它 和 面包 面包屑 — 陈旧 面包 磨碎的 — 添加 非常 小的 胖的 ,
在上面撒上面包屑——用磨碎的隔夜面包屑——少许油脂,

[ænd; ənd][pʊt][,aɪ ˈtiː][ˈoʊvər][ə; eɪ] [kwɪk] [ˈfaɪər][fɔːr; fər] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [ˈmɪnɪts] ; [ðen] [tɜːrən][,aɪ ˈtiː] ,
and put it over a quick fire for four or five minutes ; then turn it ,
和 放 它 超过 一个 快的 火 为了 四 或者 五 分钟 ; 然后 转动 它 ,
放在火上快速烤四五分钟; 然后翻面,

[ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] [ˈlðər] [saɪd] .
and cook the other side .
和 厨师 这 其他 边 .

然后煎另一面。

[ˈbeɪkən] , [ˈdʒɜ:rmən] [stɑɪl] .
BACON , GERMAN STYLE .
熏肉 , 德语 风格 .

德式培根。

[wen] [ðə; ði][ˈbeɪkən][ɪz] [ˈpɑ:r,bɔɪld] , [kli:n] [aɪ ˈti:] [ˈθɜ:rəli] , [ˈteɪkɪŋ] [ɔ:f] [ðə; ði][raɪnd][ænd; ənd][ɔ:l]
When the bacon is parboiled , clean it thoroughly , taking off the rind and all
什么时候 这 熏肉 是 半熟 , 干净的 它 彻底 , 采取 离开 这 果皮 和 全部
[ðə; ði][bɒnz] ;
the bones ;
这 骨头 ;

培根煮至半熟后，彻底清洗干净，去除猪皮和所有骨头；

[pʊt][aɪ ˈti:][ˈɪntu:] [kli:n] [pænz] , [ˈkʌtɪŋ] [aɪ ˈti:][ˈɪntu:][strips] ,
put it into clean pans , cutting it into strips ,
放 它 进入 干净的 平底锅 , 切割 它 进入 条状物 ,

把它放入干净的平底锅中，切成条状。

[wɪð; wɪθ] [ɪˈnʌf] [ˈwɔ:tər][tu:; tə][ˈkʌvər][ðə; ði] [ˈbɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn] , [pleɪs] [aɪ ˈti:][ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] ,
with enough water to cover the bottom of the pan , place it in the oven ,
和 足够的 水 到 覆盖 这 底部 的 这 平底锅 , 地方 它 在 这 烤箱 ,
在锅底倒入足够的水，盖住锅底，然后放入烤箱。

[ænd; ənd][let][aɪ ˈti:] [beɪk] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][tɑ:p][ɪz] [braʊn] ,
and let it bake until the top is browned ,
和 让 它 烤 直到 这 顶部 是 棕色 ,

烤至表面呈金黄色即可。

[ˈbeɪstɪŋ] [aɪ ˈti:][wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈlɪkwɪd][ɪn][ðə; ði] [ˈmi:nwaɪl] [tu:; tə] [priˈvent] [ɪts] [ˈbɜ:rnɪŋ] [ɔ:r] [bɪˈkʌmɪŋ]
basting it with the liquid in the meanwhile to prevent its burning or becoming
涂抹 它 和 这 液体 在 这 同时 到 防止 它是 燃烧 或者 成为
[draɪ] .
dry .
干燥 .

与此同时，要不断用液体涂抹，以防止烧焦或变干。

[ˈbɔɪlɪŋ] [pəˈtetoʊ] .
BOILING POTATOES .
沸腾 土豆 .

煮土豆。

[ˈevri] [kʊk] [θɪŋks] [hi:; hi][kæn; kən] [kʊk] [pəˈtetoʊ] ,
Every cook thinks he can cook potatoes ,
每一个 厨师 思考 他 能 厨师 土豆 ,

每个厨师都认为自己会做土豆，

[bʌt; bət][ðə; ði] [ˈnʌmbər] [ðæt] [kæn; kən] [kʊk] [ðəm; ðəm] [wel] [ɪz] [ˈveri] [smɔ:l] .
but the number that can cook them well is very small .
但 这 数字 那 能 厨师 他们 出色地 是 非常 小的 .

但能把它们烹饪好的厨师却很少。

[pʊt][ðə; ði] [pəˈtetoʊ] , [wɪð; wɪθ][ðer; ðər][ˈskɪnz][ɑ:n] , [ˈɪntu:][ðə; ði][ˈket(ə)] , [fɜ:rst] [ˈwɑ:ʃɪŋ] [ðəm; ðəm] ;
Put the potatoes , with their skins on , into the kettle , first washing them ;
放 这 土豆 , 和 他们的 皮肤 在 , 进入 这 壶 , 第一的 洗涤 他们 ;
将土豆连皮一起放入锅中，先将土豆洗净；

[ðen] [fɪl] [aɪ 'ti:] [wɪð; wɪθ] [kəʊld] ['wɔ:tər] , [θroʊ] [ɪn] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] ,
then fill it with cold water , throw in a handful of salt ,
然后 充满 它 和 寒冷的 水 , 扔 在 一个 少数 的 盐 ,
然后装满冷水,再撒入一把盐。

[ænd; ʌnd] [pʊt] [aɪ 'ti:] [ɑ:n] [ðə; ði] ['faɪər] .
and put it on the fire .
和 放 它 在 这 火 .
然后把它放在火上。

[wen] [ðə; ði] ['wɔ:tər] [bɔɪlz] , [θroʊ] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kəʊld] ['wɔ:tər] [tu:; tə] [tʃek] [aɪ 'ti:] ;
When the water boils , throw in a little cold water to check it ;
什么时候 这 水 沸腾 , 扔 在 一个 小的 寒冷的 水 到 查看 它 ;
水烧开后,倒入少量冷水检查一下;

[du:] [soʊ] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [taɪmz] .
do so two or three times .
做 所以 二 或者 三 时代 .
这样做两到三次。

[wen] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑ:r; ər] ['veri] ['nɪrli] [kʊkt] , [pɔ:r] [ɔ:f] [ɔ:l] [ðə; ði] ['wɔ:tər] ,
When the potatoes are very nearly cooked , pour off all the water ,
什么时候 这 土豆 是 非常 几乎 煮熟 , 倒 离开全部 这 水 ,
土豆快煮熟时,倒掉所有的水。

[ænd; ʌnd] [stænd] [ðə; ði] ['ket(ə)l] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [sti:m] [i'væpəreɪts] .
and stand the kettle over the fire until the steam evaporates .
和 站立 这 壶 超过 这 火 直到 这 蒸汽 蒸发 .
将水壶放在火上,直到蒸汽蒸发。

[ɪf] [ðɪs] [dʌz] [nɑ:t] [meɪk] [ðem; ðəm] ['mi:li] [aɪ 'ti:] [ɪz] [ðə; ði] [fɔ:lt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pə'tetoz] .
If this does not make them mealy it is the fault of the potatoes .
如果 这 做 不是 制作 他们 粉状 它 是 这 过错 的 这 土豆 .
如果这样还不能使它们变得粉粉的,那就是土豆的问题了。

[ðə; ði] [pə'tetoz] [ʃʊd; ʃəd] [ɔ:lweɪz] [bi:; bi] [pɪkt] [aʊt] [ʌv; əv] ['ju:nɪfɔ:rm] [saɪz] [fɔ:r; fər] [i:tʃ] ['ket(ə)l] ,
The potatoes should always be picked out of uniform size for each kettle ,
这 土豆 应该 总是 是 挑选 出去 的 制服 尺寸 为了 每个 壶 ,
每个煮锅里要用的土豆都应该挑选大小均匀的。

[æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] [mɔ:r] [i:'kwəli] .
as they boil more equally .
作为 他们 熬 更多的 同样地 .
因为它们沸腾得更均匀。

[fraɪd] [pə'tetoz] .
FRIED POTATOES .
油煎 土豆 .
炸土豆。

[kʌt] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] ['ɪntu:] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ʌnd] [θroʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [kəʊld] ['wɔ:tər] [fɔ:r; fər] [hæf]
Cut the vegetable into thin slices and throw them into cold water for half
切 这 蔬菜 进入 薄的 切片 和 扔 他们 进入 寒冷的 水 为了 一半
[æn; ən] ['aʊər] ;
an hour ;
一个 小时 ;
将蔬菜切成薄片,放入冷水中浸泡半小时;

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][fæt] [hɪsɪŋ] [hɑːt] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ə'kwaiəɾ][ə; eɪ]
then put them into fat hissing hot , and fry them until they acquire a
然后 放 他们 进入 胖的 嘶嘶声 热的 , 和 炒 他们 直到 他们 获得 一个
[ˈɡoʊldən][hjuː] .
golden hue .
金的 色调 .

然后将它们放入滚烫的油中，炸至金黄色。

[sʌm; səm][ˈpɜːsənz] [kʌt][ðem; ðəm][ˈoʊnli][ˈɪntuː][ˈkwɔːrtərz] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt] [nɪr] [soʊ][krɪsp]
Some persons cut them only into quarters , but they are not near so crisp
一些 人 切 他们 仅有的 进入 四分之一 , 但 他们 是 不是 靠近 所以 脆
[ænd; ənd][naɪs] .
and nice .
和 好的 .

有些人只把它们切成四块，但那样就远没有切成四块那么酥脆可口了。

[tuː; tə] [bʊɪl] [raɪs] .
TO BOIL RICE .
到 熬 米 .

煮米饭。

[fɪl] [ə; eɪ][kæmp][ˈket(ə)l][wʌn] - [θɜːrd] [fʊl] [ʌv; əv][raɪs] , [wel] [wɔːft] [ænd; ənd] [kliːnd] ,
Fill a camp kettle one - third full of rice , well washed and cleaned ,
充满 一个 营 壶 一 - 第三 满的 的 米 , 出色地 洗过 和 已清洗 ,
将洗净干净的大米装入野营水壶三分之一满，

[ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][ˈwɔːtəɾ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [fɪl] [wɪˈðɪn] [æn; ən] [ɪntɪ] [ʌv; əv][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][ˈket(ə)l]
and add water enough to fill within an inch of the top of the kettle
和 添加 水 足够的 到 充满 之内 一个 英寸 的 这 顶部 的 这 壶
;
;
;
;

加水至距离水壶顶部一英寸处；

[let][,aɪ ˈtiː][bʊɪl][ˈdʒentli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] [ʌn'tɪl][ðə; ði][raɪs][ɪz][kwɔɪt][sɔːft] .
let it boil gently , stirring constantly until the rice is quite soft .
让 它 熬 轻轻地 , 搅拌 不断地 直到 这 米 是 相当 柔软的 .
小火慢煮，不断搅拌，直到米饭完全软烂。

[ɪf] [ə; eɪ] [fɔːls] [ˈbɑːtəm] [fɔːr; fər][ðə; ði][ˈket(ə)l][ɪz] [juːst] ,
If a false bottom for the kettle is used ,
如果 一个 错误的 底部 为了 这 壶 是 用过的 ,

如果水壶底部是假的，

[ɔːl][ˈdeɪndʒəɾ][ʌv; əv] [ˈbɜːrɪŋ] [ðə; ði][raɪs] [wɪl] [biː; bi] [əˈvɔɪdɪd] ; [ɪf] [nɑːt] ,
all danger of burning the rice will be avoided ; if not ,
全部 危险 的 燃烧 这 米 将要 是 避免 ; 如果 不是 ,

这样就能避免米饭烧焦的危险；否则，

[ɡreɪt] [ker] [mʌst; məst][biː; bi][ˈteɪkən][tuː; tə] [kiːp] [aɪ ˈtiː][frʌm; frəm] [ˈskɔːrtɪŋ] [baɪ][ˈkɑːnstənt] [ˈstɜːrɪŋ] .
great care must be taken to keep it from scorching by constant stirring .
伟大的 关心 必须 是 已采取 到 保持 它 从 灼热 经过 持续的 搅拌 .

必须小心，不断搅拌以免烧焦。

[wen] [ðə; ði][raɪs][ɪz] [kʊkt] , [tɜːrn][ðə; ði][ˈkɑːntents][ʌv; əv][ðə; ði][ˈket(ə)l][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈkʌləndəɾ] [ɔːr]
When the rice is cooked , turn the contents of the kettle into a cullender or
什么时候 这 米 是 煮熟 , 转动 这 内容 的 这 壶 进入 一个 滤器 或者
[kɔːrs] [ˈtaʊəl] ,
coarse towel ,
粗 毛巾 ,

米饭煮熟后，将锅里的米饭倒入滤网或粗毛巾中沥干水分。

[ænd; ənd] [pɔːr] ['ræpɪdli] [θruː] [aɪ 'tiː][ə; eɪ]['kʌp(ə)] [ʌv; əv][peɪlz][ʌv; əv] [freɪ] [kʊʊld]['wɔːtər] .
and pour rapidly through it a couple of pails of fresh cold water .
和 倒 快速 通过 它 一个 夫妻 的 水桶 的 新鲜的 寒冷的 水 .

然后迅速地向其中倒入几桶新鲜的冷水。

[let] [aɪ 'tiː][streɪn] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ðə; ði][raɪs][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] ['ket(ə)] ,
Let it strain , and then put the rice in a clean kettle ,
让 它 拉紧 , 和 然后 放 这 米 在 一个 干净的 壶 ,
让它沥干水分, 然后将米放入干净的锅中。

[wɪtʃ] [ɪz] [pleɪst] [nɪr] [ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði][raɪs][ɪz][kwɑɪt][draɪ] .
which is placed near the fire until the rice is quite dry .
哪个 是 放置 靠近 这 火 直到 这 米 是 相当 干燥 .

将米饭放在火边, 直到米饭完全变干。

[sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][kʊʊld] , [wɪð; wɪθ] [mə'læsɪz] , [æz; əz] [meɪ] [biː; bi][məʊst] [kən'viːniənt] .
Serve hot or cold , with molasses , as may be most convenient .
服务 热的 或者 寒冷的 , 和 糖蜜 , 作为 可能 是 最多 方便的 .

可热食或冷食, 并可根据个人喜好搭配糖蜜。

[tuː; tə] [prɪ'per] ['kɔːfi] .
TO PREPARE COFFEE .
到 准备 咖啡 .

准备咖啡。

[ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði]['ɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv]['daɪət] [ə'fɔːd] [ðə; ði]['soʊldʒər] [nʌn] [ɪz] [mɔːr] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][ɔːr]
Of all the articles of diet afforded the soldier none is more important or
的 全部 这 文章 的 饮食 提供 这 士兵 没有任何 是 更多的 重要的 或者
[pɔːpjələr][ðæn; ðən][hɪz; ɪz] ['kɔːfi] .
popular than his coffee .
受欢迎的 比 他的 咖啡 .

在士兵的所有饮食中, 没有比咖啡更重要、更受欢迎的了。

[ðə; ði]['oʊpən][tɪn][pænz] [juːst] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] [aɪ 'tiː][ɑːr; ər] [sɪŋgjələrli] [ʌn'fɪt] , ['weɪstɪŋ] , ['iːv(ə)n] [wen]
The open tin pans used for roasting it are singularly unfit , wasting , even when
这 打开 锡 平底锅 用过的 为了 烘焙 它 是 单独地 不合格 , 浪费 , 甚至 什么时候
[ˈregjələrli] [bɜːrnt] ,
regularly burnt ,
经常 烧焦的 ,

用来烤这种食物的敞口锡锅非常不合适, 即使经常烧焦也会造成浪费。

[ðə; ði] ['freɪgrəns] [ɔːr][ə'roʊmə] , [wɪtʃ] [fɔːrmz][ðə; ði] [tʃiːf] ['vɜːrtʃuː][ʌv; əv][ðə; ði][drɪŋk] .
the fragrance or aroma , which forms the chief virtue of the drink .
这 香味 或者 香气 , 哪个 表格 这 首席 美德 的 这 喝 .

香气或香味, 是这种饮品的主要优点。

[tuː; tə][əb'teɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['roʊstər] , ['kɔːfi] [mɪl] , [ænd; ənd] ['streɪnər] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ðə; ði][fɜːrst]
To obtain a small roaster , coffee mill , and strainer , should be the first
到 获得 一个 小的 焙烧炉 , 咖啡 磨 , 和 滤网 , 应该 是 这 第一的
['efərt] [ʌv; əv][ðə; ði] [kʊk] ,
effort of the cook ,
努力 的 这 厨师 ,

厨师首先应该做的就是购置一台小型烘焙机、一台咖啡研磨机和一台滤网。

[ænd; ənd][ðə; ði][best] ['aʊtli] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌmpəni] [fʌnd] .
and the best outlay of the company fund .
和 这 最好的 支出 的 这 公司 基金 .

以及公司资金的最佳支出。

[ɪf] , [haʊ'evər] , ['sɜːrkəmstænsɪz] [prɪ'vent] [ðæt] , [juːz] [wʌt] [ɪz]['gɪv(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][best] [əd'væntɪdʒ] .
If , however , circumstances prevent that , use what is given to the best advantage .
如果 , 然而 , 情况 防止 那 , 使用 什么 是 给定 到 这 最好的 优势 .

但是, 如果情况不允许这样做, 那就应该充分利用现有条件。

[ɪn] ['rəʊstɪŋ] ['kɔ:fi] , [greɪt] [ker] [mʌst; məst][bi:; bi] [bi'stəu] [tu:; tə] [prɪ'vent] [ɪts] ['bɜ:rnɪŋ] .
In roasting coffee , great care must be bestowed to prevent its burning .
在 烘焙 咖啡 , 伟大的 关心 必须 是 授予 到 防止 它是 燃烧 .

烘焙咖啡时, 必须格外小心, 防止咖啡粉烧焦。

[tu:; tə][ə'vɔɪd] [ðɪs] , [sʌm; səm][ju:z][ə; eɪ]['lɪt(ə)][fæt] , [ænd; ənd] ['ʌðər] [eɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl]
To avoid this , some use a little fat , and others add a tablespoonful
到 避免 这 , 一些 使用 一个 小的 胖的 , 和 其他的 添加 一个 一汤匙
[ʌv; əv] ['ʃʊgər] ;
of sugar ;
的 糖 ;

为了避免这种情况, 有些人会加一点油脂, 还有些人会加一汤匙糖;

[ænd; ənd][ɔ:l][stɜ:r][,aɪ 'ti:] ['kɑ:nstəntli] , ['oʊvər][ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['faɪər] .
and all stir it constantly , over a very slow fire .
和 全部 搅拌 它 不断地 , 超过 一个 非常 慢的 火 .

用小火不断搅拌。

[wen] [wel] [braʊn] , ['kʌvər] [r'mi:diətli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔ:θ] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [,aɪ 'ti:][tu:; tə]
When well browned , cover immediately with a damp cloth , and allow it to
什么时候出色地 棕色 , 覆盖 立即地 和 一个 潮湿 布 , 和 允许 它 到
[ku:l] ;
cool ;
凉爽的 ;

煎至金黄色后, 立即用湿布盖住, 让其冷却;

[ðen] [graɪnd][,aɪ 'ti:] , ['pæsɪŋ] [,aɪ 'ti:] [θru:] [ðə; ði] [mɪl] [twɑ:s] .
then grind it , passing it through the mill twice .
然后 研磨 它 , 通过 它 通过 这 磨 两次 .

然后将其研磨, 经过两次研磨机。

[ðə; ði] ['ketlz] [ɪn] [wɪtʃ] [,aɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [prɪ'perd] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['pɜ:rfɪktli] [kli:nd] ,
The kettles in which it is to be prepared should be perfectly cleaned ,
这 水壶 在 哪个 它是 到 是 准备 应该 是 完美 已清洗 ,
用来烹煮这道菜的锅必须彻底清洗干净。

[ænd; ənd] ['skauəd] [ɪn'saɪd][ænd; ənd][aʊt][wɪð; wɪθ] ['æʃɪz] [ænd; ənd][hɑ:t]['wɔ:tər] , ['skɔ:ldɪŋ] [ðem; ðəm]
and scoured inside and out with ashes and hot water , scalding them
和 彻底清洗 里面 和 出去 和 灰烬 和 热的 水 , 烫 他们
[brɪ'fɔ:r] ['ju:zɪŋ] .
before using .
前 使用 .

使用前, 用灰烬和热水里里外外彻底擦洗, 并烫烫。

[ðə; ði]['wɔ:tər][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [freʃ] [ænd; ənd] ['pɜ:rfɪktli] [klɪr] .
The water should be fresh and perfectly clear .
这 水 应该 是 新鲜的 和 完美 清除 .

水质应该清澈甘甜。

[fɪl] [ðə; ði] ['ketlz] ['veri] ['nɪrli] [tu:; tə][ðə; ði][tɑ:p] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm]['oʊvər][ə; eɪ] [brɪsk] ['faɪər]
Fill the kettles very nearly to the top , and place them over a brisk fire
充满 这 水壶 非常 几乎 到 这 顶部 , 和 地方 他们 超过 一个 轻快 火
[tu:; tə][bɔɪl] .
to boil .
到 熬 .

将水壶装满至接近壶口, 放在旺火上烧开。

[waɪlst] ['bɔɪlɪŋ] , [θrou]
Whilst boiling , throw
而 沸腾 , 扔

水沸腾时, 扔掉

[ɪn][ðə; ði] ['kɔːfi] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['slɑːtli] ['mɔɪsɪnd] [bɪˈfɔːr] [wɪð; wɪθ][wɔːrm] ([nɑːt][hɑːt])
in the coffee , which should be slightly moistened before with warm (not hot)
在 这 咖啡 , 哪个 应该 是 轻微地 湿润 前 和 温暖的 (不是 热的)
[ˈwɔːtər] ;
water ;
水 ;

咖啡粉在使用前应先用温水（不要用热水）稍微润湿；

[ænd; ənd] , ['stɜːrɪŋ] [aɪˈtiː][ɪntuː][ðə; ði][ˈwɔːtər] , [let][aɪˈtiː][bɔɪl] [ʌp] ['brɪskli] [fɔːr; fər] [tuː] ['mɪnɪts] ;
and , stirring it into the water , let it boil up briskly for two minutes ;
和 , 搅拌 它 进入 这 水 , 让 它 熬 向上 轻快地 为了 二 分钟 ;
然后将其倒入水中，快速煮沸两分钟；

[ðen] [dæʃ] [ɪn][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][kəʊld] [freʃ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [teɪk] [aɪˈtiː][ɔːf][ðə; ði][ˈfaɪər] [ɪˈmiːdiətli]
then dash in a cup of cold fresh water , and take it off the fire immediately
然后 短跑 在 一个 杯子 的 寒冷的 新鲜的 水 , 和 拿 它 离开 这 火 立即地
.
:
.

然后迅速倒入一杯凉开水，立即将锅从火上移开。

[let] [aɪˈtiː][stænd][faɪv] ['mɪnɪts] , [tuː; tə] [əˈlaʊ] [ðə; ði][greɪnz] [tuː; tə][ˈset(ə)] ,
Let it stand five minutes , to allow the grains to settle ,
让 它 站立 五 分钟 , 到 允许 这 谷物 到 定居 ,
静置五分钟，让谷粒沉淀下来。

[ænd; ənd] [ðen] [pæs] [aɪˈtiː] ['sləʊli] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] ['streɪnər][ɪntuː] [əˈnʌðər] ['ket(ə)] , [frʌm; frəm]
and then pass it slowly through a flannel strainer into another kettle , from
和 然后 经过 它 缓慢地 通过 一个 绒布 滤网 进入 其他 壶 , 从
[wɪtʃ] [aɪˈtiː][ɪz] [sɜːrvd] .
which it is served .
哪个 它 是 服务 .

然后将其慢慢地通过法兰绒滤网过滤到另一个壶中，即可从该壶中盛出饮用。

[baɪ] [ðɪs] [moʊd][əˈləʊn][kæn; kən][ðə; ði] ['kɔːfi] [biː; bi] [priˈventɪd] [frʌm; frəm] ['biːɪŋ] [ɪmˈpreg.net]
By this mode alone can the coffee be prevented from being impregnated
经过 这 模式 独自的 能 这 咖啡 是 阻止 从 存在 受精
[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [dʌst] [fɔːrmd] [baɪ][ˈgraɪndɪŋ][aɪˈtiː] ,
with the dust formed by grinding it ,
和 这 灰尘 形成 经过 研磨 它 ,
只有通过这种方式才能防止咖啡被研磨过程中产生的粉尘污染。

[ænd; ənd] [meɪk] [aɪˈtiː][ˈpælətəb(ə)][ænd; ənd] ['hoʊlsəm] .
and make it palatable and wholesome .
和 制作 它 可口的 和 健康 .
并使其美味可口且营养丰富。

[wətˈevər] ['nʌmbər][ʌv; əv][men] [meɪ] [hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] , ['meʒər] [aʊt] ['kerfəli] [soʊ]
Whatever number of men may have to be served , measure out carefully so
任何 数字 的 男人 可能 有 到 是 服务 , 措施 出去 小心 所以
['meni] ['ræŋnz; 'reɪŋnz][ʌv; əv][ˈwɔːtər] ,
many rations of water ,
许多 口粮 的 水 ,
无论需要为多少人供水，都要仔细量取相应数量的水。

[ˈædɪŋ] [faɪv][fɔːr; fər] [liː] - [wei] , [soʊ] [ðæt][,aɪ ˈtiː] [meɪ] [luːz] [ˈnʌθɪŋ] [ɪn] [streŋθ] [ɔːr][ˈkwɑːntəti] .
adding five for lee - way , so that it may lose nothing in strength or quantity .
添加 五 为了 李 - 方式 , 所以 那 它 可能 失去 没有什么 在 力量 或者 数量 .
为了留出余地, 再加上 5, 这样它在强度和数量上就不会有任何损失。

[tuː; tə] [meɪk] [tiː] .
TO MAKE TEA .
到 制作 茶 .

泡茶。

[hæv; həv][ðə; ði] [ˈkɛtlz] [æz; əz] [kliːn] [ænd; ənd][æz; əz] [braɪt] [æz; əz] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ,
Have the kettles as clean and as bright as they can be made ,
有 这 水壶 作为 干净的 和 作为 明亮的 作为 他们 能 是 制成 ,
尽量把水壶洗得干净明亮。

[ænd; ənd][let][ðə; ði][ˈwɔːtər][biː; bi] [friː] [frʌm; frəm][ɔːl][ɪmˈpjʊərɪtɪs] ; [bɔɪl][,aɪ ˈtiː][ˈoʊvər][ə; eɪ] [braɪt] ,
and let the water be free from all impurities ; boil it over a bright ,
和 让 这 水 是 自由的 从 全部 杂质 ; 熬 它 超过 一个 明亮的 ,
让水变得清澈无杂质; 用明亮的火煮沸,

[klaɪr] [ˈfaɪər] , [ænd; ənd] , [wen] [,aɪ ˈtiː] [bɔɪlz] [ˈbrɪskli] , [eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [tiː] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] , [wʌn]
clear fire , and , when it boils briskly , add the tea , which should , one
清除 火 , 和 , 什么时候 它 沸腾 轻快地 , 添加 这 茶 , 哪个 应该 , 一
[ˈmɪnɪt] [ˈpriːviəs] ,
minute previous ,
分钟 以前的 ,
清空火候, 待水沸腾后, 加入茶叶, 茶叶应在一分钟前放入。

[biː; bi] [ˈslaɪtli] [stiːpt] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [ɪn][ə; eɪ] [ˈpɜːrɪfɪktli] [ˈkʌvəd] [ˈves(ə)] .
be slightly steeped in boiling water , in a perfectly covered vessel .
是 轻微地 浸泡 在 沸腾 水 , 在 一个 完美 涵盖 血管 .
将食材放入完全密封的容器中, 用沸水稍微浸泡片刻。

[let] [,aɪ ˈtiː] [rɪˈmeɪn] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər][wʌn] [ˈmɪnɪt] , [ˈkʌvərɪŋ] [ðə; ði][ˈkɛt(ə)] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn] [pæn] ,
Let it remain on the fire one minute , covering the kettle with a clean pan ,
让 它 保持 在 这 火 一 分钟 , 覆盖 这 壶 和 一个 干净的 平底锅 ,
让它在火上继续煮一分钟, 用干净的平底锅盖住水壶。

[ˈbɑːtəm] [ˈʌpwərdz] , [ɔːr][ə; eɪ][kloʊz] - [ˈfɪtɪŋ] [ˈkʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈveri] [smɔːl] [hoʊl][ɪn][,aɪ ˈtiː] ;
bottom upwards , or a close - fitting cover with a very small hole in it ;
底部 向上 , 或者 一个 关闭 - 配件 覆盖 和 一个 非常 小的 洞 在 它 ;
从下往上, 或者用一个紧密贴合的盖子, 盖子上开一个很小的孔;

[ðen] [rɪˈmuːv] [,aɪ ˈtiː] , [ænd; ənd][stænd][,aɪ ˈtiː] [nɪr] [ðə; ði][ˈfaɪər][faɪv] [ˈmɪnɪts] [brɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .
then remove it , and stand it near the fire five minutes before serving .
然后 消除 它 , 和 站立 它 靠近 这 火 五 分钟 前 服务 .
然后取出, 放在火边五分钟后食用。

[tuː; tə] [meɪk] [bred] [ɪn][ðə; ði] “ [ˈfɪrəs] [ˈʌv(ə)n] ” — [ðə; ði] [ˈpɔːrtəb(ə)l] [fiːld] [ˈʌv(ə)n]
TO MAKE BREAD IN THE “ SHIRAS OVEN ” — THE PORTABLE FIELD OVEN
到 制作 面包 在 这 “ 希拉斯 烤箱 ” — 这 便携的 场地 烤箱
用“希拉斯烤炉”(便携式野战烤炉) 烤面包

[ˈfɜːrniʃt] [baɪ][ðə; ði] [səbˈsɪstəns] [dɪˈpɑːrtmənt] .
FURNISHED BY THE SUBSISTENCE DEPARTMENT .
提供 经过 这 生存 部门 .
由生活保障部提供。

[,aɪ ˈtiː][ˈdʒen(ə)rəli] [ˈhæpənz] [ðæt] [ˈevri] [ˈredʒɪmənt] [ˈnʌmbərz] [əˈmʌŋ] [ɪts][men][wʌn][ɔːr] [mɔːr] [ˈbeɪkərz] ;
It generally happens that every regiment numbers among its men one or more bakers ;
它 一般来说 发生 那 每一个 团 数字 之中 它是 男人 一 或者 更多的 面包师 ;
通常每个团里都会有一名或多名面包师;

[bʌt; bət] [fiəɪŋ] [ðɪs] [meɪ] [nɑ:t][bi:; bi][ju:nɪvɜ:rsəli][ðə; ði] [keɪs] ,
but fearing this may not be universally the case ,
但 害怕 这 可能 不是 是 普遍地 这 案件 ,
但担心这种情况可能并非普遍如此,

[aɪ][eɪ di: 'di:][ə; eɪ] [rɪ'si:t] ['rɪt(ə)n] [baɪ][ə; eɪ]['præktɪk(ə)l]['beɪkər] — [fræŋk][em] . ['lɑ:kwʊd] ,
I add a receipt written by a practical baker — Frank M . Lockwood ,
我 添加 一个 收据 书面 经过 一个 实际的 面包师 — 坦率 M . 洛克伍德 ,
我附上一张由一位务实的烘焙师——弗兰克·M·洛克伍德——撰写的食谱。

[ʌv; əv][ðə; ði] 23d ['redʒɪmənt] [nu:] [jɔ:k] [vɒlən'tiəz] — [hu:z] [bred] [hæz; həz] [bɪn] ['fri:kwəntli]
of the 23d regiment New York volunteers — whose bread has been frequently
的 这 23d 团 新的 约克 志愿者 — 谁 面包 有 到过 频繁地
[preɪzd] [baɪ][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] [kə'mændɪŋ] [ðə; ði][dɪ'vɪʒ(ə)n] ,
praised by the general commanding the division ,
赞扬 经过 这 一般的 指挥 这 分配 ,
纽约第23志愿步兵团的面包曾多次受到该师指挥官的赞扬,

[æz; əz] [wel] [æz; əz] ['meni] ['ʌðər] ['ɑ:fəsərz][tu:; tə] [hu:z] ['nɒtɪs][,aɪ 'ti:][hæz; həz] [bɪn] [brɔ:t] .
as well as many other officers to whose notice it has been brought .
作为 出色地 作为 许多 其他 警官 到 谁 注意 它 有 到过 带来 .
以及其他许多已被告知此事的官员。

[wen] [ɑ:n][hænd][fɔ:r; fər][,dɪstrɪ'bju:](ə)n] ,
When on hand for distribution ,
什么时候 在 手 为了 分配 ,
当有现货可供分发时,

['eni]['redʒɪmənt][kæn; kən][əb'teɪn] [θɪ:ɪ] “ ['ɪrəs] ['ʌvnz] ” [ɑ:n][,rekwɪ'zɪ](ə)n][tu:; tə][ðə; ði] [tʃi:f] [ʌv; əv]
any regiment can obtain three “ Shiras ovens ” on requisition to the chief of
任何 团 能 获得 三 ” 希拉斯 烤箱 ” 在 征用 到 这 首席 的
[ðə; ði] [kɑ:mrɪ'seriət] ,
the commissariat ,
这 粮食 ,
任何团都可以通过向军需官提出申请，获得三个“希拉斯烤炉”。

[wɪtʃ] [wɪl] [bi:; bi] [faʊnd] ['æmplɪ] [sə'fɪ](ə)nt] [tu:; tə][du:][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [fɔ:r; fər] - [men] .
which will be found amply sufficient to do the baking for 900 men .
哪个 将要 是 成立 充足的 充足的 到 做 这 烘烤 为了 - 男人 .
这些食材足够900人食用。

[ði:z] ['ʌvnz] [ɑ:r; ər] ['veri] ['sɪmp(ə)l] , [ænd; ənd][kæn; kən][bi:; bi] ['kwɪkli] [pleɪst] [ænd; ənd] ['i:zəli]
These ovens are very simple , and can be quickly placed and easily
这些 烤箱 是 非常 简单的 , 和 能 是 迅速地 放置 和 容易地
[rɪ'mu:vɪd] .
removed .
已移除 .
这些烤箱非常简单，可以快速放置和轻松移除。

[ðə; ði] ['fɜ:rnɪtʃər] [ænd; ənd][ju:'tensɪlz] ['nesəsəri] [fɔ:r; fər] ['ni:dɪŋ] , & [si:] . , [ɑ:r; ər] : [wʌn] [doʊ] -
The furniture and utensils necessary for kneading , & c . , are : one dough -
这 家具 和 餐具 必要的 为了 揉捏 , & c . , 是 : 一 面团 -
[trɔ:f] [ænd; ənd]['kʌvər] ;
trough and cover ;
槽 和 覆盖 ;
揉面等所需的家具和用具有：一个揉面槽和盖子；

[wʌn][pɪn] [bɔ:rd] ; [wʌn] [pi:l] , [ɔ:r]['wʊd(ə)n] [speɪd] ; [wʌn] [sɪv] ; [wʌn] [brʌʃ] , [ɔ:rt] ['hændəld] ;
one pin board ; one peel , or wooden spade ; one sieve ; one brush , short handled ;
— 别针 木板 ; — 果皮 , 或者 木制的 铲 ; — 筛 ; — 刷子 , 短的 处理 ;
一块钉板；一把木铲；一个筛子；一把短柄刷子；

[tu:] ['kɑ:mən] [naɪvz] , [lɑ:rdʒ][saɪz] ; [tu:] [lɑ:rdʒ][kæmp] ['ketlz] ; [wʌn] [ji:st] [tʌb] ; [tu:] ['wʊd(ə)n] [peɪlz]
two common knives , **large size** ; **two large camp kettles** ; **one yeast tub** ; **two wooden pails**
二 常见的 刀具 , 大的 尺寸 ; 二 大的 营 水壶 ; 一 酵母 浴缸 ; 二 木制的 水桶
;
;
;
;

两把大号普通刀；两个大号野营锅；一桶酵母；两个木桶；

[ænd; ənd][wʌn] [stoʊv] ,
and one stove ,
和 一 火炉 ,

还有一个炉灶，

[,pi: 'dʒi:] -]
[**Pg 13**]
[页 -]

[第13页]

[wɪtʃ] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [graʊnd] [sə'fɪntli] [kən'vi:niənt] [tu:; tə] ['ænsər] [ðə; ði] ['pʊ:rpəs]
which can be made in the ground sufficiently convenient to answer the purpose
哪个 能 是 制成 在 这 地面 足够 方便的 到 回答 这 目的
.
:
.

可以在足够方便的地面上建造，以满足该目的。

[ʌv; əv] [kɔ:rs] [ə; eɪ] [tent] [ɔ:r] [hʌt] [mʌst; məst][bi:; bi] [i'rektɪd] , [wer'ɪn] [tu:; tə][wɜ:rk][ænd; ənd] [ki:p]
Of course a tent or hut must be erected , wherein to work and keep
的 课程 一个 帐篷 或者 小屋 必须 是 竖立 , 其中 到 工作 和 保持
[ðə; ði] [spʌndʒ] [wɔ:rm] .
the sponge warm .
这 海绵 温暖的 .

当然，必须搭建一个帐篷或小屋，以便在其中工作并保持海绵温暖。

[tu:; tə] [prə'du:s] [gʊd] [bred] [rɪ'kwairz] [gʊd] [ji:st] , [wɪ'ðəʊt] [wɪtʃ] [ɔ:l] ['efərts] [ɑ:r; ər][ɪn] [veɪn] .
To produce good bread requires good yeast , without which all efforts are in vain .
到 生产 好的 面包 需要 好的 酵母 , 没有 哪个 全部 努力 是 在 徒劳 .
要想做出好面包，就需要好的酵母，否则一切努力都将徒劳无功。

[tu:; tə] [ɪ'fekt] [ðɪs] , [jʊr; jər] [tʌb] [mʌst; məst][bi:; bi] ['fɔ:ltləsli] [kli:n] [ænd; ənd] [wel] ['sko:ldɪd] ,
To effect this , your tubs must be faultlessly clean and well scalded ,
到 影响 这 , 你的 浴缸 必须 是 完美无瑕 干净的 和 出色地 烫伤 ,
为了达到这个目的，你的浴缸必须一尘不染，并且彻底用开水烫过。

[ænd; ənd][ɔ:l][jʊr; jər] [tɪnz][ænd; ənd] ['ketlz] ['kerfəli] ['skauəd] [ænd; ənd] [fri:] [frʌm; frəm] [gri:s] ,
and all your tins and kettles carefully scoured and free from grease ,
和 全部 你的 罐头 和 水壶 小心 彻底清洗 和 自由的 从 润滑脂 ,
['ju:zɪŋ][ðəm; ðəm] ,
using them ,
使用 他们 ,

把你所有的罐头和水壶都仔细擦洗干净，去除油脂，然后使用它们。

[ɪn][fækt] , [fɔ:r; fər] ['nʌθɪŋ] [els] .
in fact , for nothing else .
在 事实 , 为了 没有什么 别的 .

事实上，仅此而已。

[tu:; tə] [meɪk] [ji:st] .
TO MAKE YEAST .
到 制作 酵母 .

制作酵母。

[fɪl] [jɔː; jəː][ˈket(ə)l] [θri:] - [fɔːθs] [fʊl] [ʌv; əv] [kli:n], [klɪr] [ˈwɔːtə]; [pleɪs] [aɪ ˈtiː][ˈoʊvər][ə; eɪ] [brɪsk]
Fill your kettle three - fourths full of clean , clear water ; place it over a brisk
充满 你的 壶 三 - 第四部分 满的 的 干净的 , 清除 水 ; 地方 它 超过 一个 轻快
[ˈfaɪər] ,
fire ,
火 ,

将水壶装满四分之三的干净清水；将其放在旺火上加热，

[ænd; ɐnd] , [wen] [aɪ ˈtiː][bɔɪlz] , [eɪ diː ˈdiː] [θri:] [gʊd] [ˈhændz,fʊl][ʌv; əv][hɑːps] ;
and , when it boils , add three good handful of hops ;
和 , 什么时候 它 沸腾 , 添加 三 好的 一把 的 酒花 ;

水沸腾后，加入三大把啤酒花；

[ðen] [pʊt][ˈɪntuː][jɔː; jəː] [jiːst] [tʌb] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈflaʊər] , [ænd; ɐnd] [streɪn][ˈɪntuː][aɪ ˈtiː] ,
then put into your yeast tub four pounds of flour , and strain into it ,
然后 放 进入 你的 酵母 浴缸 四 磅 的 面粉 , 和 拉紧 进入 它 ,

然后把四磅面粉放入酵母桶里，并过滤进去。

[frʌm; frəm][ðə; ði][ˈket(ə)l] , [ˈnʌf] [ʌv; əv][ðə; ði][hɑːt] “ [hɑːp] - [ˈwɔːtə] ” [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] ,
from the kettle , enough of the hot “ hop - water ” to make a paste ,
从 这 壶 , 足够的 的 这 热的 “ 跳 - 水 ” 到 制作 一个 粘贴 ,

从水壶中取出足够多的热“啤酒花水”，用来制作糊状物，

[ˈwɜːrkɪŋ] [aɪ ˈtiː][ʌnˈtɪl][aɪ ˈtiː][ɪz] [ˈpɜːrfɪktli] [friː] [frʌm; frəm] [lʌmps] .
working it until it is perfectly free from lumps .
在职的 它 直到 它 是 完美 自由的 从 肿块 :

搅拌至完全没有结块为止。

[baɪ] [ðɪs] [taɪm][ðə; ði][hɑːps][ɪn][ðə; ði][ˈket(ə)l] [wɪl] [biː; bi] [səˈfɪʃntli] [bɔɪld] ,
By this time the hops in the kettle will be sufficiently boiled ,
经过 这 时间 这 酒花 在 这 壶 将要 是 足够 煮沸 ,

这时，锅里的啤酒花应该已经煮沸完毕了。

[ænd; ɐnd][mʌst; məst][biː; bi] [streɪnd] [ˈɪntuː][ðə; ði] [jiːst] [tʌb][ænd; ɐnd] [stɜːrd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈwʊd(ə)n]
and must be strained into the yeast tub and stirred with a wooden
和 必须 是 紧张 进入 这 酵母 浴缸 和 搅拌 和 一个 木制的

[ˈpæd(ə)l][ʌnˈtɪl] [ˈθɜːrəli] [əˈmælgəmeɪtɪd] .
paddle until thoroughly amalgamated .
桨 直到 彻底 合并 :

然后必须将其过滤到酵母桶中，并用木桨搅拌，直到完全混合。

[let] [aɪ ˈtiː][stænd][ʌnˈtɪl][aɪ ˈtiː] [kuːlz] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] — [əˈbaʊt] [blʌd] [hiːt] — [ænd; ɐnd][eɪ diː ˈdiː] [θri:]
Let it stand until it cools a little — about blood heat — and add three
让 它 站立 直到 它 冷却 一个 小的 — 关于 血 热 — 和 添加 三

[paɪnts][ʌv; əv] [krækt] [mɔːlt][ænd; ɐnd] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [stɔːk] [jiːst] ,
pints of cracked malt and two quarts of stock yeast ,
品脱 的 裂纹 麦芽 和 二 夸脱 的 库存 酵母 ,

让它静置冷却至体温左右，然后加入三品脱碎麦芽和两夸脱原味酵母。

[ˈmɪksɪŋ][aɪ ˈtiː][ɔːl] [wel] [təˈgeðər] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈeni] [lʌmps] [rɪˈmeɪnɪŋ] , [ænd; ɐnd] [ˈsetɪŋ] [aɪ ˈtiː]
mixing it all well together to prevent any lumps remaining , and setting it
混合 它 全部出色地 一起 到 防止 任何 肿块 其余的 , 和 环境 它

[əˈweɪ] [ɪn][sʌm; səm][ˈkwaɪət] ,
away in some quiet ,
离开 在 一些 安静的 ,

将所有材料充分混合，防止结块，然后放在安静的地方。

[wɔ:rm] [pleɪs] , [wer] [aɪ 'ti:] [wɪl] [rɪ'meɪn] [ʌndɪ'stɜ:rbd] [fɔ:r; fər] [fɪfti:n] ['aʊəz] ; [ðen] [aɪ 'ti:][mʌst; məst]
warm place , where it will remain undisturbed for fifteen hours ; then it must
温暖的 地方 , 在哪里 它 将要 保持 未受干扰 为了 十五 小时 ; 然后 它 必须
[bi:; bi] [streɪnd] [brɪ'fɔ:r] [ʃu:zɪŋ] .
be strained before using .
是 紧张 前 使用 .
放在温暖的地方，静置十五个小时；然后使用前必须过滤。

[ker] [mʌst; məst][bi:; bi][t'eɪkən] ['ɔ:lweɪz] [tu:; tə] [ki:p] [ɪ'nʌf] [ɑ:n][hænd][fɔ:r; fər] [stɑ:k] [fɔ:r; fər][ðə; ði]
Care must be taken always to keep enough on hand for stock for the
关心 必须 是 已采取 总是 到 保持 足够的 在 手 为了 库存 为了 这
[nekst] ['meɪkɪŋ] .
next making .
下一个 制作 .
必须始终注意保持足够的原料库存，以备下次制作之需。

[tu:; tə] [meɪk] [bred] .
TO MAKE BREAD .
到 制作 面包 .
做面包。

[ðə; ði][fɜ:rst] ['pra:sɪs] [ɪz][tu:; tə] [prɪ'pɜr] [ðə; ði] [fər'ment] .
The first process is to prepare the ferment .
这 第一的 过程 是 到 准备 这 发酵 .
第一步是制备发酵剂。

[ðɪs] [ɪz] [fɔ:rmd] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [θɜ:rəli] [ə; eɪ] [pek] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [pə'tetoz] ,
This is formed by boiling thoroughly a peck and a half of potatoes ,
这 是 形成 经过 沸腾 彻底 一个 啄 和 一个 一半 的 土豆 ,
这是用一斗半土豆彻底煮熟制成的。

[wɪð; wɪθ][ðer; ðər] [skɪnz][ɑ:n] , [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['bærəl] [kept] [ɪk'sklu:sɪvli] [fɔ:r; fər] [ðæt]
with their skins on , which you place in a barrel kept exclusively for that
和 他们的 皮肤 在 , 哪个 你 地方 在 一个 桶 保留 只 为了 那
[pɜ:rpəs] ,
purpose ,
目的 ,
连皮一起放进专门用来装它们的桶里，

['ædɪŋ] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd] ['mæɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðər] .
adding six pounds of flour , and mashing them well together .
添加 六 磅 的 面粉 , 和 捣碎 他们 出色地 一起 .
加入六磅面粉，并将它们充分混合。

[ðɪs] [ɪz] [kɔ:ld] “ [ˈskɔ:ldɪŋ] [ðə; ði]['flaʊər] .
This is called “ scalding the flour .
这 是 称为 “ 烫 这 面粉 .
这叫做“烫面粉”。

” [ðen] [eɪ di: 'di:][koʊld][ˈwɔ:tər][ʌn'tɪl][aɪ 'ti:][ɪz] [ku:l] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][ɪ'neɪb(ə)l][ju:; jʊ][tu:; tə][pʊt][jʊr; jər]
” **Then add cold water until it is cool enough to enable you to put your**
” 然后 添加 寒冷的 水 直到 它 是 凉爽的 足够的 到 使能够 你 到 放 你的
[hændz][ɪn] ,
hands in ,
双手 在 ,
然后加入冷水，直到水温降到可以把手伸进去的温度为止。

[ænd; ənd] [breɪk] [ʌp][ðə; ði] [pə'tetɔz] [æz; əz][faɪn][æz; əz][ˈpɑ:səb(ə)] , [soʊ][æz; əz][tu;; tə][əb'teɪn][ɔ:l]
and break up the potatoes as fine as possible , so as to obtain all
和 休息 向上 这 土豆 作为 美好的 作为 可能的 , 所以 作为 到 获得 全部
[ðer; ðər][ˈvɜ:rtʃu:] .
their virtue .
他们的 美德 :

将土豆尽可能捣碎，以便充分发挥其营养价值。

[ðen] [eɪ di: 'di:] [ə'baʊt][sɪks][ˈpeɪlzfʊl][ʌv; əv][wɔ:rm][ˈwɔ:tər][ænd; ənd][sɪks] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [ji:st] .
Then add about six pailsful of warm water and six quarts of yeast .
然后 添加 关于 六 满桶 的 温暖的 水 和 六 夸脱 的 酵母 .

然后加入约六桶温水和六夸脱酵母。

[stɜ:r][aɪ 'ti:] [wel] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [pleɪs] [aɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ][wɔ:rm][spɑ:t] , [wer] [aɪ 'ti:] [wɪl] [nɑ:t][bi;; bi]
Stir it well together , and place it in a warm spot , where it will not be
搅拌 它 出色地 一起 , 和 地方 它 在 一个 温暖的 点 , 在哪里 它 将要 不是 是
[dɪ'stɜ:rbd] .
disturbed .
不安 :

充分搅拌均匀，然后放在温暖且不会被打扰的地方。

[tu:] [gʊd] - [saɪzd] [tʌb] , [meɪd] [ʌv; əv][sɔ:lt][ɔ:r] [ˈʊgər] [ˈbærəlz] , [wʊd] [bi;; bi][ðə; ði][best] [rɪ'septək(ə)]
Two good - sized tubs , made of salt or sugar barrels , would be the best receptacle
二 好的 - 尺寸 浴缸 , 制成 的 盐 或者 糖 桶 , 会 是 这 最好的 容器
[fɔ:r; fər][aɪ 'ti:] ,
for it ,
为了 它 ,

两个大小合适的桶，用盐桶或糖桶做成的，是盛放它的最佳容器。

[æz; əz][aɪ 'ti:] [rɪ'kwairz] [speɪs] [tu;; tə][wɜ:rk][ɪn] .
as it requires space to work in .
作为 它 需要 空间 到 工作 在 :

因为它需要工作空间。

[ðɪs] [ʊd; əd][bi;; bi] [meɪd] [æt; ət] [naɪt] ,
This should be made at night ,
这 应该 是 制成 在 夜晚 ,

这应该在晚上做。

[ænd; ənd] [wɪl] [bi;; bi] ['redi] [fɔ:r; fər][ju:z][ɪn][ðə; ði] ['mɔ:rnɪŋ] ['æftər][aɪ 'ti:][ɪz] ['kerfəli] [streɪnd] .
and will be ready for use in the morning after it is carefully strained .
和 将要 是 准备好 为了 使用 在 这 早晨 后 它 是 小心 紧张 .

仔细过滤后，第二天早上就可以使用了。

[ðə; ði][ˈsekənd] [ˈpra:ses] [ɪz] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði] [daʊ] .
The second process is making the dough .
这 第二 过程 是 制作 这 面团 :

第二道工序是和面。

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [baɪ] [ˈsɪftɪŋ]
This is done by sifting
这 是 完毕 经过 筛分

这是通过筛分实现的。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

[ˈɪntu:][ðə; ði] [trɔ:f] [ə; eɪ][ˈbærəl][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv][ˈflaʊər] ,
into the trough a barrel and a half of flour ,
进入 这 槽 一个 桶 和 一个 一半 的 面粉 ,

往槽里倒了一桶半面粉，

[wʌn] - [θɜ:rd][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪz] [pɪnd] [ɔ:r] [blɑ:kt] [ʌp][æ; ət][wʌn][end][baɪ][ðə; ði] “ [pɪn] [bɔ:rd] ” [ɔ:r]
one - third of which is pinned or blocked up at one end by the “ pin board ” or
— 第三 的 哪个 是 已置顶 或者 已屏蔽 向上 在 一 结尾 经过 这 “ 别针 木板 ” 或者
[ˈwʊd(ə)n] [slaɪd] .
wooden slide .
木制的 滑动 .

其中三分之一的一端被“钉板”或木滑道固定或挡住。

[tu:; tə] [ðɪs] [ju:; jʊ][,ei di: 'di:] [θri:] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊndz] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd] [θri:] [ænd; ənd]
To this you add three and a half pounds of salt and three and
到 这 你 添加 三 和 一个 一半 磅 的 盐 和 三 和
[ə; eɪ][hæf][ˈpeɪlz,fʊl][ʌv; əv] “ [fər'ment] ,
a half pailsful of “ ferment ,
一个 一半 满桶 的 “ 发酵 ,

在此基础上，加入三磅半盐和三桶半“发酵物”，

“ [wɪð; wɪθ] [fɔ:r] [ˈpeɪlz,fʊl][ʌv; əv][hɑ:t][ˈwɔ:tər] — [nɑ:t][soʊ][hɑ:t] , [həʊ'veər] ,
“ **with four pailsful of hot water — not so hot , however** ,
” 和 四 满桶 的 热的 水 — 不是 所以 热的 , 然而 ,
“用四桶热水——不过水温并不太高——

[æz; əz][tu:; tə][skɔ:ld][jʊr; jər] [fər'ment] — ([ɪn] ['sʌmə] [kʊld][ˈwɔ:tər][ɪz] [ju:st] [ɪn'sted] [ʌv; əv][hɑ:t] ,
as to scald your ferment — (in summer cold water is used instead of hot ,
作为 到 烫伤 你的 发酵 — (在 夏天 寒冷的 水 是 用过的 反而 的 热的 ,
至于如何烫煮发酵物——（夏季用冷水代替热水，

) [ænd; ənd][mɪks] [wel] [tə'geðər] , ['ni:dn] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd] ['feɪθfəli] ,
) **and mix well together , kneading thoroughly and faithfully** ,
) 和 混合 出色地 一起 , 揉捏 彻底 和 忠实 ,
) 并充分混合，彻底揉捏，

[ˈædn] [tu:; tə][,aɪ 'ti:][ˈgrædzʊəli][ɔ:l][ðə; ði][ˈflaʊər][ɪn][ðə; ði] [trɔ:f] [ʌn'tɪl][,aɪ 'ti:][ɪz][ʌv; əv][wʌn]
adding to it gradually all the flour in the trough until it is of one
添加 到 它 逐步地 全部 这 面粉 在 这 槽 直到 它 是 的 一
[kən'sɪstənsi] .
consistency .
一致性 .

将槽中的所有面粉逐渐加入其中，直到混合物变得均匀一致。

[,aɪ 'ti:][mʌst; məst] [ðen] [bi:; bi] [pleɪst] [æ; ət][wʌn][end][ʌv; əv][ðə; ði] [trɔ:f] ,
It must then be placed at one end of the trough ,
它 必须 然后 是 放置 在 一 结尾 的 这 槽 ,
然后必须将其放置在水槽的一端，

[ænd; ənd] [ə'gen] [pɪnd] [ɪn][baɪ][ðə; ði][slaɪd] , [ˈli:vɪn] [speɪs] [ɪ'nʌf] , [həʊ'veər] , [tu:; tə] [ə'laʊ] [,aɪ 'ti:]
and again pinned in by the slide , leaving space enough , however , to allow it
和 再次 已置顶 在 经过 这 滑动 , 离开 空间 足够的 , 然而 , 到 允许 它
[tu:; tə] [pru:v] .
to prove .
到 证明 .

再次被滑轨固定住，但留出了足够的空间，使其能够进行验证。

[tu:; tə] [ɪ'fekt] [ðɪs] [rɪ'kwaɪrɪz] [æ; ət] [li:st] [tu:] [ˈaʊərz] , [wen] [,aɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] [ˈredi] [tu:; tə] “ [wɜ:rk] [ɔ:f]
To effect this requires at least two hours , when it will be ready to “ work off
到 影响 这 需要 在 至少 二 小时 , 什么时候 它 将要 是 准备好 到 “ 工作 离开
,
.
,

要做到这一点至少需要两个小时，之后它才能“开始工作”。

” [wɪtʃ] [ɪz] [dʌn] [baɪ] ” [ˈθroʊɪŋ] ” [aɪˈtiː][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] [trɔːf] , [ɪn] [ˈmæsɪz] ,
” **which is done by “ throwing “ it out of the trough , in masses ,**
” 哪个 是 完毕 经过 ” 投掷 ” 它 出去 的 这 槽 , 在 群众 ,
也就是成批地把它“扔”出槽里。

[ɑːn][tuː; tə][ðə; ði] [ˈteɪbl̩] [ɔːr] [ˈklʌvər][ɑːn][ðə; ði] [ˈʌðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [ruːm] [ɔːr] [tent] .
on to the table or cover on the other side of the room or tent .
在 到 这 桌子 或者 覆盖 在 这 其他 边 的 这 房间 或者 帐篷 .
放到房间或帐篷另一侧的桌子上或盖子上。

[aɪˈtiː][ɪz] [ðen] [kʌt] [ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd] [weɪd] , [ɔːr] ” [skeɪld] [ɔːf] ,
It is then cut into pieces and weighed , or “ scaled off ,
它 是 然后 切 进入 件 和 称重 , 或者 ” 缩放 离开 ,
然后将其切成小块并称重, 或者说“称重”。

” [ænd; ənd] [ɪˈmiːdiətli] [ˈməʊldɪd] [ˈɪntuː] [ˈjeɪps] [ɔːr] [loʊvz] .
” **and immediately moulded into shapes or loaves .**
” 和 立即地 模制 进入 形状 或者 面包 .
并立即将其塑造成各种形状或面包。

[ðɪs] [rɪˈkwaɪrɪz] [wʌn][mæn][tuː; tə] [skeɪl] , [wʌn][tuː; tə][fɔːrm][ˈɪntuː] [loʊvz] ,
This requires one man to scale , one to form into loaves ,
这 需要 一 男人 到 规模 , 一 到 形式 进入 面包 ,
这需要一个人负责称量, 另一个人负责揉成面包。

[ænd; ənd][ə; eɪ][θɜːrd][tuː; tə] ” [pæn][aɪˈtiː] [əˈweɪ] ,
and a third to “ pan it away ,
和 一个 第三 到 ” 平底锅 它 离开 ,
第三点是“把它移开”,

” [wer] [aɪˈtiː] [rɪˈmeɪnz] [fɔːr; fər][æt; ət] [liːst] [ˈfɔːrti] [ˈmɪnɪts] [brɪˈfɔːr] [ˈpleɪsɪŋ] [aɪˈtiː][ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] .
” **where it remains for at least forty minutes before placing it in the oven .**
” 在哪里 它 遗迹 为了 在 至少 四十 分钟 前 放置 它 在 这 烤箱 .
先将食物放在冰箱里至少静置四十分钟, 然后再放入烤箱。

[ɪn][ðə; ði] [ˈmiːntaɪm] [ðə; ði][ˈʌvnz] [ɑːr; ər] [ˈhiːtɪd] , [ðə; ði] [koʊl] [ænd; ənd] [ˈæfɪz] [drɔːn] [aʊt] ,
In the meantime the ovens are heated , the coals and ashes drawn out ,
在 这 与此同时 这 烤箱 是 加热 , 这 煤炭 和 灰烬 绘制 出去 ,
与此同时, 烤炉被加热, 煤炭和灰烬被取出。

[ænd; ənd][ðə; ði] [ɪnˈtɪriər] [ˈθɜːrəli] [swɒbd] [aʊt] , [tɑːp][ænd; ənd] [ˈbɑːtəm] .
and the interior thoroughly swabbed out , top and bottom .
和 这 内部的 彻底 拭子 出去 , 顶部 和 底部 .
内部上下都彻底擦拭干净了。

[ɪf] [tuː] [haːt] , [wet] [ðə; ði][swɑːb][ænd; ənd][ˈdæmpən][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] .
If too hot , wet the swab and dampen the oven .
如果 也 热的 , 湿的 这 拭子 和 挫伤 这 烤箱 .
如果太热, 就把棉签弄湿, 再把烤箱弄湿。

[ðə; ði][pænz] [kənˈteɪnɪŋ] [ðə; ði] [doʊ] [ɑːr; ər] [ðen] [set][ɪn] , [baɪ] [miːnz] [ʌv; əv][ðə; ði] [piːl] ,
The pans containing the dough are then set in , by means of the peel ,
这 平底锅 包含 这 面团 是 然后 放 在 , 经过 方法 的 这 果皮 ,
然后用铲子将装有面团的烤盘放入烤盘中。

[ɔːr] [ˈwʊd(ə)n] [speɪd] , [ðə; ði] [dɔːz] [kloʊzd] , [ænd; ənd][ðə; ði][haːt] [koʊl] [ænd; ənd] [ˈæfɪz] [pleɪst]
or wooden spade , the doors closed , and the hot coals and ashes placed
或者 木制的 铲 , 这 门 关闭 , 和 这 热的 煤炭 和 灰烬 放置
[əˈɡenst] [ðem; ðəm] ,
against them ,
反对 他们 ,
或者用木铲, 关上门, 把烧红的煤炭和灰烬放在门上,

[ɪn][ˈɔːrdər][tuː; tə] [hi:t] [ɔːl] [saɪdz] [ˈiːkwəli] .
in order to heat all sides equally .
在 命令 到 热 全部 侧面 同样地 .

为了使各面受热均匀。

[ˈfɪfti] [ˈmɪnɪts] [ɪz][ðə; ði][taɪm][ˈdʒen(ə)rəli][rɪˈkwaɪərd][tuː; tə] [beɪk] [ðə; ði][ˈregjələɹ] [saɪzd][ˈɑːrmi] [lɒʊvz] ;
Fifty minutes is the time generally required to bake the regular sized army loaves ;
五十 分钟 是 这 时间 一般来说 必需的 到 烤 这 常规的 尺寸 军队 面包 ;
烤制普通大小的军用面包通常需要五十分钟；

[ɪf] [ˈlɑːrdʒər] , [ə; eɪ][lɔːŋgər] [ˈpɪriəd] [wɪl] [biː; bi] [diˈmɑːndɪd] .
if larger , a longer period will be demanded .
如果 更大的 , 一个 更长 时期 将要 是 要求 .

如果面积较大，则需要更长的周期。

[ðə; ði][əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [fərˈment] [meɪd] [ɪn] [əˈkɔːrdns] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [rɪˈsi:t] [wɪl] [biː; bi] [səˈfɪ(ə)nt]
The amount of ferment made in accordance with this receipt will be sufficient
这 数量 的 发酵 制成 在 根据 和 这 收据 将要 是 充足的
[fɔːr; fər] [θriː] [ˈbætʃɪz] [ʌv; əv] - [lɒʊvz] [iːtʃ] .
for three batches of 288 loaves each .
为了 三 批次 的 - 面包 每个 .

按照此配方制作的发酵量足够制作三批面包，每批288个。

[ðə; ði][fɜːrst] [bætʃ] [wɪl] [rɪˈkwaɪəɹ] [fɔːr] [ˈaʊəɹz][ɪn] [prɪˈpeəɹɪŋ] [ænd; ənd] [ˈbeɪkɪŋ] ;
The first batch will require four hours in preparing and baking ;
这 第一的 批 将要 要求 四 小时 在 准备 和 烘烤 ;
第一批需要四个小时的准备和烘焙时间；

[ðə; ði][ˈsekənd][ænd; ənd][θɜːrd] [tuː] [ˈaʊəɹz] [iːtʃ] .
the second and third two hours each .
这 第二 和 第三 二 小时 每个 .

第二和第三个小时各两小时。

[pəˈtetoʊ] , [hɑːps] , [ænd; ənd][mɔːlt][ʃʊd; ʃəd] [ˈɔːlweɪz][biː; bi] [kept] [ɑːn][hænd] ,
Potatoes , hops , and malt should always be kept on hand ,
土豆 , 酒花 , 和 麦芽 应该 总是 是 保留 在 手 ,
土豆、啤酒花和麦芽应该常备在家中。

[ænd; ənd][ə; eɪ][ˈpɔːr(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [jiːst] [ɪnˈveriəbli] [rɪˈteɪnd] [fɔːr; fər] [stɑːk] .
and a portion of the yeast invariably retained for stock .
和 一个 部分 的 这 酵母 总是 保留 为了 库存 .
一部分酵母总是会被保留下来用于制作高汤。

[tuː; tə] [kəˈmens] [wɪð; wɪθ] , [aɪˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [ˈnesəsəri] [tuː; tə][əbˈteɪn] [bˈruːəz] - [jiːst] ; [bʌt; bət] ,
To commence with , it will be necessary to obtain brewers ' yeast ; but ,
到 开始 和 , 它 将要 是 必要的 到 获得 酿酒商 - 酵母 ; 但 ,
[ˈæftər] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði][fɜːrst] [ˈeseɪ] ,
after making the first essay ,
后 制作 这 第一的 散文 ,
首先，需要准备酿酒酵母；但是，在进行第一次尝试之后，

[juː; jʊ][kæn; kən][ˈɔːlweɪz][biː; bi] [ɪndɪˈpendənt] .
you can always be independent .
你 能 总是 是 独立的 .

你始终可以保持独立。

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

[nu:] [ə'ɾɪdʒən(ə)] ['kʌvər] [ɑ:rt] [ɪn'klu:dɪd] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['i:bʊk] [ɪz] ['græntɪd] [tu:; tə] [ðə; ði] ['pʌblɪk] [doʊ'meɪn] .
New original cover art included with this eBook is granted to the public domain .
新的 原来的 覆盖 艺术 包括 和 这 电子书 是 的确 到 这 民众 领域 .
本电子书所附的全新原创封面图已授予公共领域许可。

[pər'si:vɪd] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] ['saɪləntli] [kə'rektɪd] .
Perceived typographical errors have been silently corrected .
感知 印刷 错误 有 到过 默默 已更正 .
已悄悄地更正了发现的印刷错误。

[,ɪlə'streɪjəns] [hæv; həv] [bɪn] [mu:vɪd] ['nɪrər] [tu:; tə] [ðə; ði] [tekst] [tu:; tə] [wɪtʃ] [ðeɪ] [rɪ'fɜ:r] .
Illustrations have been moved nearer to the text to which they refer .
插图 有 到过 已搬 更近 到 这 文本 到 哪个 他们 参考 .
插图已移至更靠近其所指文本的位置。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷

开口如有神

